Carmen Medellín a Firenze: una cena a otto mani tra tecnica, fermentazioni e identità

20260413173944carmenmedellin-maycolltobon

Federica Bucci (a cura di)

Carmen Medellín arriva a Firenze con un'idea precisa: raccontare la propria identità attraverso ingredienti, fermentazioni e distillati, senza semplificazioni. Negli spazi della Labo-ttega di Locale Firenze, il team colombiano - guidato dall'executive chef Juan José Cardenas e dal bar director Maycoll Tobón - è protagonista di una **cena a otto mani** che mette a confronto due approcci affini. Accanto a loro, Simone Caponnetto, executive chef di Locale, e Fabio Fanni, bar manager, costruiscono un dialogo che tiene insieme due visioni diverse ma compatibili: da una parte la ricerca sulla biodiversità sudamericana, dall'altra un lavoro tecnico consolidato che da anni definisce l'identità del progetto fiorentino.

La filosofia di Carmen Medellín, tra ricerca gastronomica e impatto sociale

Fondato nel 2009 da Carmen Ángel (anch'essa presente), Carmen Medellín nasce come uno dei primi restaurant-bar della città e si sviluppa nel tempo in un progetto più ampio, oggi noto come Familia Carmen. Alla base c'è una visione precisa: lavorare sulla materia prima locale, costruire relazioni dirette con piccoli produttori e tradurre la biodiversità colombiana in un linguaggio contemporaneo, leggibile e coerente. La figura di **Carmen Ángel r**esta centrale in questo percorso. Formata tra cucina ed economia negli Stati Uniti, ha costruito un modello che unisce ricerca gastronomica e impatto sociale, con un'attenzione costante alla valorizzazione delle comunità locali e alla conservazione delle tradizioni culinarie. Un'impostazione che si riflette in modo evidente anche nel lavoro del gruppo oggi.Il menu presentato a Firenze riflette con chiarezza questa impostazione. Non è costruito per sorprendere con ingredienti "esotici", ma per sviluppare un equilibrio preciso tra acidità, fermentazione e ossatura del gusto, elementi che tornano con coerenza lungo tutto il percorso. Alcuni passaggi risultano particolarmente riusciti, soprattutto quando il lavoro sulle fermentazioni si traduce in un

bilanciamento netto e leggibile. È il caso della tartare di funghi con aglio nero, dove la componente umami è costruita con precisione, senza appesantire il piatto: profondità e pulizia convivono, mantenendo una tensione gustativa costante.

A rafforzare questa composizione interviene anche il **pairing**, costruito su viche (distillato colombiano artigianale di canna da zucchero), tamarindo locale, mandarino e lime. Il drink lavora in continuità con il piatto, riprendendone la componente acida e alleggerendo la densità del black garlic, senza sovrapporsi. Più che accompagnare, contribuisce a definire il ritmo del boccone.Ancora più centrato il piatto a base di tonno, marañón (anacardo) e hogado (un soffritto tradizionale colombiano di pomodoro e cipolla), accompagnato da un drink a base di guayaba agria (una varietà di guava selvatica dal profilo citrico) e liquore di feijoa (un frutto andino profumatissimo, con note tra l'ananas e la fragola). In questo caso, il marañón viene lavorato come un brodo chiarificato freddo, versato direttamente sul tonno per costruire una base pulita ma complessa. A completare il piatto, una polvere di hogado - ottenuta dalla disidratazione del soffritto - che aggiunge profondità e una componente aromatica tostata. Qui il lavoro sulla materia prima è evidente, ma è soprattutto la gestione delle componenti acide e fermentate a definire il risultato: il piatto resta dinamico e mai statico, con una progressione gustativa che sostiene l'architettura della portata senza perdere equilibrio.

La guest shift di Maycoll Tobón

Conclusa la cena, la serata è proseguita al bancone di Locale Firenze, con una guest shift di **Maycoll Tobón** che ha permesso di leggere il suo lavoro in una dimensione più diretta. I drink presentati si muovono nella stessa direzione del menu: costruzioni pulite, forte presenza di componenti identitarie e tecniche precise. Lo abbiamo visto nel San Lorenzo (Bourbon, Vermut Carmen, Martini Rosso e un liquore d’erbe colombiano) e nel Vivaz, dove il viche Canao incontra il Martini Bianco e il liquore alla feijoa, bilanciati da uno sciroppo di mandarino e lime. Qui il Vivaz, incontrando il Martini Bianco, si struttura per creare una bevibilità tutta nuova rispetto alla combinazione presentata durante la cena, che aveva una funzione precisa legata alla tartare di funghi. Anche in questo contesto, il filo conduttore resta la leggibilità. La tecnica serve a dare corpo e ritmo alla miscelazione, mantenendo un equilibrio preciso tra freschezza e profondità aromatica.In entrambi i momenti, la componente tecnica non ha mai preso il sopravvento, restando al servizio del gusto. È un passaggio importante, perché è proprio qui che il lavoro di Carmen evita il rischio di trasformare la fermentazione in un esercizio fine a sé stesso.

Questa impostazione ha trovato un terreno comune naturale nel lavoro di Caponnetto e Fanni a Locale: precisione e controllo del bilanciamento restano centrali in entrambe le visioni. Il risultato non

è stata una sovrapposizione di stili, ma un confronto equilibrato tra identità ben definite. Una convergenza di metodo che dimostra come, quando la tecnica resta ancorata al palato, anche le sperimentazioni più spinte trovano la propria misura.