



Kad nekoga kuhara nazovu "chefom mora" nije čudno da se radi o majstoru čija se filozofija ne temelji samo na sjajnim jelima od riba, školjaka i svih drugih vrsta morskih plodova, već i na nevjerojatno inovativnim načinima iskorištavanja svih mogućih namirnica iz mora, kako kreativnim senzibilitetom, tako i naprednim tehnikama.

Ángel León, jer o tome je vrhunskome španjolskom chefu riječ, u svome spektakularnom restoranu Aponiente u mjestu El Puerto de Santa María, smještenome nedaleko Cádiza, posljednjih desetak godina razvija začudne tehnike i nudi jedinstvena jela kojima je zaslužio maksimalne tri Michelinove zvijezdice. Među Leónovim nagradama su i „Al Andalus“ za najboljeg chefa 2011, zatim Andaluzijska nagrada za inovaciju u poljoprivredi i ribarstvu, Andaluzijska nagrada za gastronomski turizam, Nagrada Međunarodne akademije za gastronomiju u kategoriji „Chef L’Avenir“ 2011; Najbolji chef 2012. godine Kraljevske akademije za gastronomiju, Nagrada kuhar Millesime za 2013. godinu i još mnogo drugih.

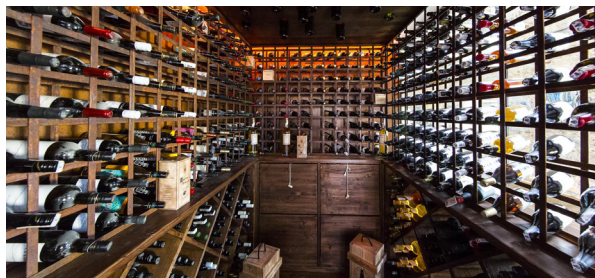
Ángela Leóna pratim već dugo, no posebno pomno otkad je prije šest godina na kongresu San Sebastián Gastronomika publici poslužio rižoto s planktonom, i kada su mnogi ostali zatečeni jer nikada nisu čuli da je plankton pogodan za ljudsku ishranu. Dugo su o tome vijećali i najodgovorniji zaduženi za hranu u Europskoj uniji te napokon 2014. izdali dokument koji to potvrđuje, premda je León već godinama prije toga u svome restoranu gostima služio jela s planktonom, a 2013. čak i pripremio čuvenu večeru na kojoj je poslužen 21 slijed, od kojih je svaki, od predjela do deserta sadržavao – plankton.

Ako niste nikada imali prigode probati neko jelo s planktonom, valja reći da se radi o svojevrsnom „morskom udaru“, čistome morskom okusu puta deset. Doista nestvaran doživljaj „pojačivača okusa“ za ljubitelja hrane iz mora, posebno one sirove, poput kamenica, škampa, ribe...

Čitavo to uzdizanje planktona, sićušnog organizma kojim se hrane kitovi i ribe, s dna hranidbenog lanca do trpeza mnogih fine dining restorana koji danas poslužuju jela s njim, ima se zahvaliti dugogodišnjem predanom radu Ángela Leóna. Naime, još davno prije planktona, León je u svojoj kuhinji marljivo rabio „otpadnu ribu“, konkretno dijelove ribe koje ostali chefovi rutinski odbacuju ili ribu koju ribari bacaju nazad u more, jer ju nemaju kome prodati. Osim što je time na minimum sveo otpad, Ángel je naučio i to da takve namirnice imaju iznenađujuće prednosti. Eksperimentirajući s različitim otpadnim vrstama i dijelovima ribe naučio je da njima vrlo uspješno može oponašati meso („U stvari, tražio sam svinju u oceanu“, reći će sam).

Ta „svinjetina“ trebala mu je za posebnu namjenu – za charcuterie (salame, kobasice, pašete, terine...) i proizvodnju sira, sve od otpadne ribe i otpadnih dijelova ribe, čitav jedan začudni „suhomesnati“ i „sirarski“ repertoar koji će izgledom teško tko razlikovati od izvornih inačica (vidi ilustraciju). Ángel je, recimo, kožu murine sjajno pretvorio u čvarke, koštanu srž govedih kostiju zamijenio onom iz kostiju velikih tuna, a od riblje masnoće izradio čitav niz slasnih „sireva“.

Ove godine na Gastronomici je Ángel iznenadio otkrićem jedne halofilne biljke koja obiluje šećerom („U moru smo pro našli šećer“, trijumfalno je rekao). Tu je činjenicu iskoristio za



dobivanje „prvog morskog šećera“, zdravijeg od svih ostalih zaslađivača, kojeg primjenjuje u svome Aponienteu.

Kao jednu od budućih senzacija ribljih restorana širom svijeta, Ángel León je najavio i namirnicu pod imenom Neptunova kosa, koja oponaša tjesteninu „anđeoska kosa“ (vermicelli), ali koja se temelji na morskim crvenim ribizlama i algama (posebno efektno ako se prži u dubokom ulju, poput tankih rezanaca od rižina brašna).

„Ove godine radili smo s jajima morskog zeca (anaspidea, vrst morskog puža), koja su poput rezanaca. Ona su nametnik protiv kojeg se ekološki moramo boriti pa zašto ih onda ne bismo stavili na jelovnik. Na taj način možemo uživati u njima i sačuvati naš ekosustav“, rekao je u svom ovogodišnjem nastupu León. U istom je smislu govorio i o guppiju, „maloj ribi koja je invazivna vrsta u estuarijima, a koja se može rabiti kao riblja mliječ ili jednostavno kao pržena sitna riba, pogotovo što je vrlo ukusna („Sada kilogram košta 90 centi, ali vrlo brzo će cijena narasti na 9 eura. A onda ju više neću kupovati“, nasmijao se León).

Isto tako, Aponiente u ekološke svrhe rabi i morske sastojke koji se u pravilu odbacuju. Recimo, trenutačno najviše iskorištavaju odbačene želuce ribe, koju mnogi restorani u tamošnjemu prirodnom rezervatu Doñana kupuju samo radi fileta. León ih rabi za izradu morske slanine, kako bi zamijenili hobotnicu od koje su ranije radili tu deliciju. Sada, primjerice, proizvodi 600 kilograma te slanine tjedno. Teško da bi je itko razlikovao od klasične. Ukratko, Ángel León otpad pretvara u hranu, a pri tome ljudi mogu jesti zdravu slaninu od životinje koja se ne tovi.

Zahvaljujući gostovanju na Gastronomici, imao sam priliku s Ángelom Leónom razgovarati o mnogim zanimljivim stvarima.

**Često kažete da imate sreću što pripadate zlatnome dobu španjolske kuhinje, eri koja će u povijesti gastronomije ostati zapisana kao jedna od uopće najvažnijih. Gdje vidite svoje mjesto u tom nizu revolucionarnih chefova?**

Gledajte, najprije ne bismo smjeli zaboraviti na naše podrijetlo, odnosno odakle dolazimo. Što se mene tiče, ja neprekidno gledam samo more i sve što nam ono može pružiti. Ono me posve odredilo. Postoji mnogo chefova koji su započeli tu revoluciju i ja se jednostavno osjećam dijelom tog čitavog procesa.

**Osjećate li još uvijek podjelu između sjevera i juga Španjolske, kad je gastronomija u pitanju, posebno kad se radi o progresivnom kuhanju?**

Rado se sjećam riječi koje je izrekao Ferran Adrià na Despesquesu 2018, kongresu kojeg svake godine organiziram u Cádiz, kada je rekao da je Andaluzija mjerilo svijeta gastronomije, s mnogo andaluzijskih chefova koji omogućavaju da andaluzijska kuhinja bude na istoj razini kao i katalonska i baskijska, koje se drže nositeljima standarda na tome području. Španjolska južnjačka kuhinja dobiva sve više na važnosti, ne samo u Španjolskoj, već i u svijetu, i zbog toga sam jako ponosan na našu gastronomsku tradiciju. Stalno pokušavam svijetu objasniti zašto je Cádiz toliko važan, nudeći im sasvim

drukčiji pogled na njega. Cádiz je specifičan, što je potpuna nepoznanica većini ljudi.

#### **Koja su vaša najranija sjećanja na more i hranu iz mora?**

Kad sam bio dijete, najveće zadovoljstvo bilo mi je ići ribariti s ocem. Kad bismo se vratili s mora, čistili smo ribu i tu je započelo moje zanimanje za proučavanjem morskih bića. Onda bismo pripremili što smo ulovili, pa se tu rodila i moja ljubav za kuhanjem.

#### **Koliko su liječnička profesija vašeg oca i ta njegova strast za ribarenjem utjecali na ovo čime se danas bavite?**

Da vam budem potpuno iskren, na oca gledam kao na svog kapetana. Oduvijek sam cijenio rad medicinara, disciplinu i strogoću koju zahtijeva, premda je moja profesija mnogo prizemnija. Njegova ljubav prema ribarenju, kako sam već rekao, bila je zapravo iskra buđenja mog interesa za kuhanje. Još kao dijete sam se volio motati oko mora u Valdelagrani, kod Puerta de Santa Marije, gdje sam provodio ljeta. Dani su mi prolazili loveći rakove i kozice zajedno s ocem i pripremajući ih za ručak i večeru. On je bio taj koji me uveo u sav taj svijet, onaj koji me naveo da se zaljubim u more. I danas ujutro još uvijek znam s njim otići u ribolov, iako ne toliko često koliko bih želio. Ti su trenuci bitni za mene, kako bih se dobro osjećao sam sa sobom.

#### **Možete li opisati sebe u doba kad ste radili u Taberni del Alabardero u Sevilli?**

Pa, to su bili moji prvi koraci u obuci za kuhara. Jer kad sam se odlučio za to zanimanje, roditelji su mi rekli da je u tome najvažnija obuka. Iz tih dana imam samo lijepa sjećanja na učenje jednog lijepog zanata.

#### **A što se tiče restorana Restaurante El Faro? Kada ste zapravo shvatili da želite nešto više od običnog kuharskog posla?**

I uz El Faro me vežu lijepa sjećanja, a njegova chefa Fernanda Córdoba oduvijek držim za jednog od mojih mentora. On mi je pomogao otvoriti oči i jasno mi dao do znanja koje korake trebam napraviti da bih jednog dana postao veliki chef.

#### **Potom ste odlučili otići u Francusku i restoran Chapeau Femme. Što kulinarska Francuska znači vama osobno?**

Moj boravak i rad u Francuskoj pomogao mi je shvatiti što znači disciplina i što je stvarnost moje profesije. To je bilo veliko otrežnjenje.

#### **Zašto ste uopće odlučili studirati hotelski menadžment za vašeg rada u Hotelu Alfonso XVIII u Sevilli?**

U tom trenutku sam mislio da je to neophodno da bih ste kao bolja i šira znanja o ugostiteljskom sektoru, a možda i da će mi to jednoga dana pružiti i priliku za neki sjajan posao, premda sam oduvijek bio siguran da ću postati chef i da će moj put uvijek biti vezan uz more.

#### **Zašto ste se onda po povratku u Španjolsku zaposlili kao chef u restoranu La Casa del Temple u Toledu, umjesto da ste krenuli slijediti svoje ideje vezane uz zavičaj i more?**

Znate, nakon učenja i rada u toliko različitih kuhinja, želio sam naći najbolji način moru vratiti sve ono što je ono dalo

meni. Još sam uvijek bio fasciniran morskim bićima, njihovim oblicima, kožama... Ali, očito da još nisam bio spreman za to. U Toledu sam imao prilike kuhati u kontekstu triju kultura, dakle posve drukčiju kuhinju od one koju sam razvio poslije. I to me podsjetilo na to koliko je važno vratiti se moru.

#### **Možete li objasniti kako ste počeli osmišljavati kulinarske teze temeljene na bogatstvu mora?**

More sam počeo ozbiljno proučavati nakon svega što sam vidio širom svijeta, i to je s vremenom dalo rezultate. Otkrili smo nove morske vrste uporabljive u kulinarstvu, poput fitoplanktona, morskih algi kojima se bistro juhe, odnosno bujoni, zatim mogućnosti s otpadnom ribom, pa morske kobasice..., sve korak po korak. To je posao kojim se bavimo godinama da bismo dokazali da u slučaju mora ne moramo biti selektivni, već ga u cjelini prihvatiti kakvo jest. Za sve te kulinarske teze nailazio sam na sjajne suradnike i profesionalce. U slučaju planktona, to je bilo Sveučilište Cádiz, a imao sam sreću da sam u mojoj ekipi (León za skup svojih suradnika zapravo rabi španjolski izraz za „posadu“, op.a.) imao i Davida Chamorroa (chef koji je naukovao u mnogim avangardnim restoranima svijeta, danas voditelj odjela istraživanja i razvoja u restoranu Aponiente, op.a.), koji je pomogao da mnogi moji snovi postanu stvarnost.

#### **Možete li objasniti proces pretvaranja inovativne vizije u osobnu misiju?**

Čitav restoran Aponiente je, u stvari, ostvareni san. Nikada nisam mogao zamisliti da ću stići tako daleko i ostvariti sve o čemu sam sanjao. Naravno, još je mnogo toga što mogu učiniti jer je more moj neiscrpni izvor inspiracije. Inovacija i vizija zapravo se isprepliću s osobnom misijom.

#### **Aponiente ste otvorili 2007. Koliko se dugo radala ta ideja i što je bila njezina bit?**

Ideja se radala jako dugo. Znate, moji su počeci bili teški kao što to iskusi svaki kuharski pripravnik. Ovaj sektor kao i posao chefa su teški. A teški su i svi počeci, u bilo kojoj fazi karijere, jednostavno stoga što stalno morate upijati sve što vidite oko sebe i ići naprijed. Nakon što sam završio studij u jednoj od najboljih škola u zemlji, devet sam godina proveo kao pripravnik. A onda sam godinama radio učeći, bez ikakve plaće. No, imao sam sreću da sam učio od najboljih. A svo to vrijeme sanjao sam o vlastitome restoranu, tamo negdje u budućnosti. Nakon svih tih godina koje sam proveo daleko od mora, vratio sam se u Cádiz otvoriti Aponiente u gradiću El Puerto de Santa María. Temeljna ideja bila je jednostavna – usredotočiti se na ono što volim i što me usređuje.

#### **Je li bio veliki rizik otvoriti restoran u tako malome mjestu i zašto ste se na to odlučili?**

U El Puerto de Santa María sam jedrio još od djetinjstva i za mene danas predstavlja pravi uspjeh živjeti u Cádiz i ne morati se preseliti iz svog zavičaja. Time dokazujem da na jugu zemlje isto možete istraživati, baviti se inovacijama i stvarati novi pogled na more i to što ono nudi. To je moja najveća inspiracija. Priznajem da nije lako raditi na jugu, u malom gradu, ali volim biti odan kraju u kojem sam rođen i odakle potječe čitava moja ekipa suradnika. Za mene je Cádiz rajsko

mjesto za život. Zaista sam sretan tu gdje jesam, ali što se tiče poslovanja restorana, priznajem, nije lako.

### **Koliko su bili teški počeci s tako radikalnim konceptom, koji vjerojatno nije bio baš razumljiv lokalnoj publici?**

Vrlo teški. U početku nitko nije razumio što radimo. Bila su to teška vremena i razmišljali smo o zatvaranju restorana, ali s napornim radom, odlučnošću i nevjerojatno predanom ekipom koja me uvijek podržavala i pratila, uspjeli smo stići tamo gdje smo sad.

### **U samo osam godina od minijaturnog skrivenog restorana u malome obalnom mjestu stigli ste do popularnog nadimka „chefa mora“. Kako biste opisali proces kroz koji ste prošli u tih osam godina?**

Možda najbolje riječima koje sam već izrekao – rad, odlučnost, ljubav za more i to što sam okružen nevjerojatnom ekipom koja je ovaj brod stalno gurala naprijed. K tome, zahvaljujući dobrim kritikama i vjernim gostima koji su uvijek vjerovali u naš napredak, Aponiente je stalno rastao i bio hvaljen od strane javnosti.

### **Koliko vam je značilo kad ste 2010. dobili Michelinovu zvjezdicu?**

Bilo je to nešto što nismo mogli ni zamisliti, dar od Boga. To se dogodilo upravo u vrijeme kad smo razmišljali o zatvaranju restorana. U to doba čak sam i ja izlazio iz kuhinje da bih posluživao goste. Zvjezdica je pomogla da se El Puerto de Santa María pojavi na gurmanskoj mapi i da ljudi koji vole gastronomiju počnu dolaziti na jug.

### **Već ste spomenuli Sveučilište u Cádiz. No, na potencijalno važnim kulinarским izumima surađivali ste i s drugim španjolskim sveučilištima. Koliko je za vas važna znanost u kuhanju?**

Mislim da je znanost dobar suradnik ali, bez sumnje, na prvome je mjestu okus, a tek onda tehnike. Prema mom skromnom mišljenju, prije negoli počnete rabiti znanstvena saznanja morate dobro poznavati temeljna kulinarska znanja i princip kuhanja na niskoj temperaturi.

### **Sa Sveučilištem iz Cádiza još 2007. osmislili ste kuhinjski stroj Clarimax. Kako ste došli na ideju izdvajanja masnoća iz temeljaca uporabom morskih algi, a da biste postigli maksimalnu čistoću okusa?**

Tijekom istraživanja otkrili smo sposobnost algi kremenjašica u pročišćavanju bujona, dakle bez uporabe proteina bjelanjka. Do toga sam došao zato što se uvijek okrećem moru da bih zamijenio kopnene namirnice i sastojke.

### **Kada ste započeli istraživati prehrambena svojstva planktona i na njega gledati kao na jedinstveni morskim sastojak pogodan za jelovnik restorana?**

Onda kad sam se počeo zanimati za prehrambeni lanac i stigao do njegove najniže razine.

### **Što je za vas plankton i kako ste ga počeli rabiti u kuhinji?**

Plankton je za mene maksimalni izražaj mora. Od trenutka kad sam ga otkrio on je za mene postao temelj novog načina

predstavljanja morske kuhinje. S kulinarske strane, definiram ga kao gotovo savršenu hranu, s 50% proteina i 100 puta više omega 3 kiselina od maslinova ulja. Jelima pridonosi svojim nijansama joda i može se rabiti u umacima, na pizzama, s tjesteninom ili u jelima od riže poput rižota, kod kojeg možete dobiti karakterističnu teksturu tog talijanskog jela ali bez dodatka masnoće. Prvo jelo koje sam osmislio na temelju tih saznanja bila je riža s planktonom, nešto što je i dalje zaštitni znak naše kuhinje.

### **U svome ste restoranu plankton rabili godinama prije negoli ga je Europska unija službeno priznala kao namirnicu pogodnu za ljudsku prehranu. Kako je došlo do toga?**

U početku smo pokušavali s nekoliko vrsta planktona ali najskladnija i najmanje agresivna pokazala se vrsta tetraselmis chuii, ona koju danas odobrava Europska unija.

### **Aponiente je poznat po služenju jela od otpadnih dijelova ribe, takozvane drugorazredne ribe i manje poznatih vrsta. U čemu je bit te ideje?**

Jedini način kako očuvati more i omogućiti mu nesmetan razvoj jest stalno tražiti nove vrste za konzumaciju. Doista mislim da ubijamo sami sebe ako neprestano jedemo samo određene vrste ribe. Danas postoji više od 5000 vrsta pogodnih za jelo, a mi biramo samo desetak od svih njih. Nadalje, prodavači ribe nude samo ono što kupci traže, a postoje i obmane jer neke vrste riba mogu biti prodane kao neke druge. A povrh toga imamo i invaziju ribljih vrsta koje nisu domaćine, kao recimo američki butterfish, tilapija, nilski grgeč i tako dalje. I riblja industrija se igra s cijenama, ali i izgledom riba, jer im često reže bodlje i vadi utrobu i oči. Danas ljudi jednostavno ne žele vidjeti riblju utrobu i oči. Ne žele prljati ruke ribom. Uopće, imamo pojavu da su nam životinje sve više neprepoznatljive i manje prirodne. I tako stalno gubimo sve više i više.

### **Radi li se u vašoj filozofiji i o svojevrsnom morskom ekvivalentu prehrane od nosa do repa?**

Ono što ja zagovaram svojom kuhinjom jest priprava i jedge manje poznatih vrsta, kao i svih dijelova ribe. Danas djeca u školama jedu obroke od pohanih štapića mljevenog oslića, tjesteninu i još dva-tri jela. Iz tog razloga mislim da je iznimno važno da chefovi brane svoju tradiciju, variva i njihovu kulturu, kao i da ne dozvoljavaju da ju itko narušava. Mislim da imamo mnogo toga za reći i čuvati.

### **Kako ste započeli s konceptom vaših slavni morskih kobasica?**

Kad sam došao na komercijalnu ribaricu i vidio količinu ribe koja se baca natrag u more, počeo sam razmišljati o mogućnostima kako upotrijebiti tu golemu količinu ribe. Onda sam umjesto mora počeo razmišljati o kopnu i iz te perspektive sagledavati kako je ribu moguće jesti na sasvim nov, drukčiji način.

### **Rabite li za te kobasice i odbačenu ribu i kako uopće izgleda taj proces?**

Da, rabimo lokalnu ribu od kamena koja se zove la breca i koje ima u izobilju oko Cádiza. To je riba koju normalno nitko

ne kuha niti jede. Tek ju ponekad rabe u brudetima, prema starim receptima. Mi ju očistimo od ljuski i utrobe, odvojimo filete i narežemo ih na poseban način, tako da mogu ući u rezalicu. Mljeveni riblji filet se potom miješa sa začinima i masa puni u umjetno crijevo.

**Već ste mnogo puta u ovom razgovoru naglašavali važnost vaše ekipe, koju na španjolskom zapravo nazivate posadom. Koliko se sustav vaše kuhinje razlikuje od onih uobičajenih za restorane?**

Moja je ekipa raspoređena u kuhinji, sali, na recepciji i u administraciji. Zbroj svih tih pojedinaca čine Aponiente mogućim. Znaite, zajednički napor svih tih ljudi ostvaruju taj san.

**Možete li objasniti koncept dva degustacijska menija restorana?**

Glavna razlika između ta dva menija je broj sljedova. „Mirno more“ u pravilu ima njih 16, a „Morsko dno“ 21, i u biti je samo prošireni prethodni meni.

**Možete li objasniti ideju iza jednog vašeg jela, recimo „Podrijetlo života“?**

U mom nastojanju da iskušam nove namirnice za ljudsku prehranu, jednoga sam dana odlučio sakupljati plankton da bih ostvario utopijski san koji sam želio provesti u stvarnost. Istražujući kako to učiniti, slučajno sam naišao na tvrtku koja nam u tome može pomoći. Uporaba planktona kao sastojka u kuhanju jedna je od stvari na koje sam najponosniji u karijeri. Jelo „Podrijetlo života“ posvećeno je planktonu kao izvoru kisika koji udišemo na Zemlji.

**Je li vam druga Michelinova zvjezdica dala više slobode za eksperimentiranje i koliki je izazov današnja treća zvjezdica?**

Druga Michelinova zvjezdica bila je kvalitativni poticaj koji je preobrazio Aponiente. Tada smo mogli preseliti iz maloga prostora u ovaj u kome se danas nalazimo - stari mlin iz 19. stoljeća koji je nekad radio na snagu plime. Treća zvjezdica ne samo da je značila konsolidaciju naše kuhinje, već nam i nametnula odgovornost stalnog poboljšanja svih elemenata restorana, odgovornost napredovanja. Imamo još mnogo toga za napraviti.

**Kuda će vaše kuhanje otići u budućnosti? Možete li, recimo, zamisliti Aponiente za 30 godina?**

Aponiente za 30 godina zamišljam kao restoran s menijem na kojem će se od početka do konca nalaziti jela od dosad još nepoznatih vrsta iz mora, i to vrsta koje će biti dostupne i bez ribolova.

**U kojem postotku sebe držite kuharom, inovatorom i restoraterom?**

Prije svega, tu je more, a tek onda kuhar. Ali, bez svih tih elemenata ja ne bih uopće razumio svoj život.

**Koliko vas dobro opisuje vaš nadimak „chef mora“?**

Ono sam što jesam isključivo zbog mora. Dakle, dugujem mu sve.

