

# Kako se rađao Boškinac

Za one koji posljednja dva desetljeća prate razvoj moderne hrvatske gastronomije, ime Boškinac dobro je poznato kao jedna od važnih stepenica na tome dugotrajnom i mukotrpnom usponu

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ



**G**reat food, great wine, great friends, great time – znakovito stoji na zidu sale restorana Boškinac u paškoj Novalji. Za one koji posljednja dva desetljeća prate razvoj moderne hrvatske gastronomije, ime Boškinac dobro je poznato kao jedna od važnih stepenica na tome dugotrajnom i mukotrpnom usponu, mjesto gdje se sustavno, već godinama, na suvremen način predstavljaju lokalne namirnice, ali i kao *ground zero* paškog hotelijerstva i vinarstva.

To što se radi o zabiti naglašeno sezonskog mjesta te činjenici da je taj sjeverni dio otoka, često, a osobito zimi, zbog jake velebitske bure prometno izoliran, još više daje na važnosti ovoga mjesta. Neki će reći

da su ti teški uvjeti i osigurali samostanski mir potreban za nastanak jedne od važnijih faza u spomenutoj priči moderne hrvatske gastronomije, drugi da se sve dogodilo zahvaljujući stjecaju sretnih okolnosti, a treći pak da se radi o financijskom rezultatu fenomena Zrće i agilnome poduzetničkom razmišljanju Borisa Šuljića, vlasnika i pokretača obiteljskog posla Boškinac (ime potječe od nadimka obitelji).

Bilo kako bilo, hotel, restoran i vinarija Boškinac, čiji temelj čini mali obiteljski luksuzni hotel, skriven u vinogradima i maslinicima podno borove šume, zasigurno je najljepše mjesto za boravak i objed na Pagu (vidi okvir). Osim ljepote prirode, sve počiva i na jedinstvenoj i vrlo osobnoj filozofiji autentičnog otočkog turizma.

Iako u neposrednoj blizini mora i na, inače, raslinjem oskudnu Pagu, Boškinac se na brijegu, među drvećem i okružen pomno uređenim vrtom, doima poput lijepo očuvane tradicionalne vile na ladanju Toskane ili Provanse, posebno šokantno namjerniku koji je desetak minuta ranije stigao trajektom Prizna-Žigljen i stupio na gotovo mjesečevu površinu sjeverne obala Paga, milenijima šibanom divljom burom.

**DALEKO OD GRADSKÉ BUKE**, Boškinac nudi oazu mira, bogatstvo aroma, ljepotu pogleda i ugodu u zagrljaju paške čarolije, odnosno mjesto idealno za godišnji odmor ili barem vikend, naročito atraktivan izvan glavne sezone. Da bi sve bilo još ljepše, tu se krije i jedan od vodećih restorana u Hrvatskoj, koji u vrlo kreativnoj kuhinji nudi sve paške specijalitete pripremljene na suvremen način. Prema riječima samih domaćina,

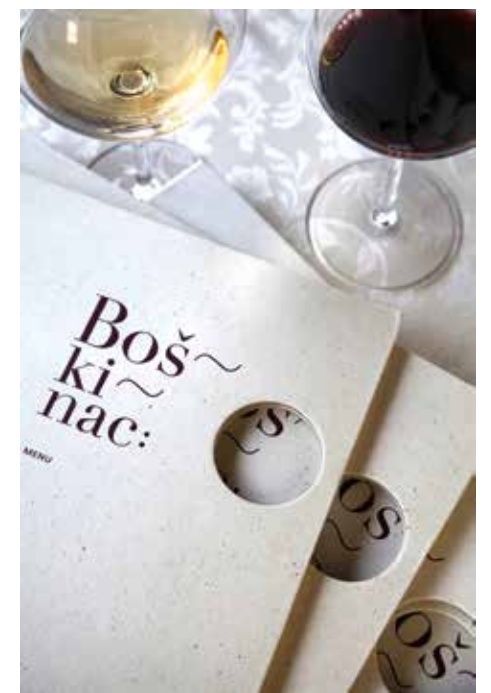


hotel, vinarija i restoran Boškinac nastali su iz ljubavi prema kamenu, soli i vinu, u skladu s običajima predaka.

– Potječem iz jedne zdrave otočne poljoprivredne obitelji. Otac je proizvodio vino, a majka je bila domaćica. Ali, moji su se ujedno vrlo rano počeli baviti i turizmom. Tata je bio ambiciozan i vrlo je mlad izgradio vlastitu kuću, pa su roditelji već krajem 50-ih imali sobe za goste i nudili puni pansjon. I inače je hrana u obitelji bila iznimno važna. Mama je kuhala zaista sjajno, završila je domaćinsku školu u Zagrebu i do zadnjeg je

časa posvećivala iznimnu pažnju jelu. I kad je kuhala sama za sebe, nije odustajala od minucioznosti. Bila je, na neki način, virus koji nas je sve inficirao ljubavlju prema trpezi i pedantnosti u pripremi hrane – prisjeća se Boris Šuljić, već spomenuti *spiritus movens* priče o Boškincu.

No, nije sve išlo lako i jednostavno. Boris je u mladosti imao mnogo želja i ambicija vezanih uz umjetnost, dizajn, arhitekturu..., ali je, kako sam kaže, kasno sazrio, pa su njegove odluke često bile konfuzne i na koncu ništa nije uspio oblikovati u neki suvisli put.



Prema riječima samih domaćina, hotel, vinarija i restoran Boškinac nastali su iz ljubavi prema kamenu, soli i vinu, u skladu s običajima predaka



Završio je ugostiteljsku školu, upisao Pomorski fakultet u Rijeci, ali u tom mladalačkom košmaru sve je bilo postavljeno kao neki alibi. Tek nakon toga kod njega se pojavila poduzetnička strast...

Naime, njegov je prvi poduzetnički posao, s 22 godine, bio restoran u Novalji, koji je nudio konfekcijsku turističku ponudu. I nije išlo loše, premda se Šuljić sjeća da mu je već te prve poduzetničke godine počeo smetati klišeizirani pogled na kuhinju, zbog čega je počeo mijenjati stvari u uobičajenim jelima.

**IPAK, PRAVI ZAMETAK** današnjega posla dogodilo se dvije godine poslije, sada već davne 1987., kada je na Zrću odlučio otvoriti bar Kalypso.

– Zrće je tada imalo jedan mali realsocijalistički disklo klub koji je pripadao tvrtki koja se bavila turizmom u Novalji. Znae, Novalja je već 1968. imala disklo klub, tako da je tradicija postojala. Ne mogu reći da sam u tom trenutku imao neku preciznu viziju – ideja je bila veseli ljetni klub s pićem, hranom i glazbom. Istina je da sam bio aktivni sudionik pionirskih proboja i dandanas poslovno sam prisutan na toj plaži, ali se ne držim ocem Zrća.

Zrće je, kaže, bitno podijeliti na nekoliko faza:

– Prva je ta moja, u kojoj sam stvorio neku nacionalnu znatiželju oko fenomena. Nakon toga, dolaskom dva kluba, Papaya i Aquariusa, sve je to, barem u potencijalu, dignuto na višu razinu. A onda je u trećoj fazi, koja traje i danas i još raste, postignuta internacionalizacija tog fenomena. Četvrta

## Svjestan sam da mnogi nemaju ni strasti niti želje za najizazovnijim gastronomskim doživljajima, pa vodim računa da me previše ne ponese individualna strast

faza trebala bi biti temeljito restauriranje cijele plaže – razmišlja Šuljić.

Boris tvrdi da su ga uvijek najviše intrigirali rubni pothvati, oni koji nisu bili konfekcijski, stvari gdje se nešto moglo stvoriti praktično ni iz čega, gdje se trebalo probiti i dokazati da se ciljevi mogu postizati i drukčije od uobičajenog, odnosno da se malim pomacima može otvoriti nova niša.

U tom pravcu, kaže, i danas se raduje bilo čemu novom. Kad su prošle godine na parkiralište hotela Boškinac trebala sletjeti četiri helikoptera iz Monte Carla, što nije bilo dopušteno, kao i to kad je ljetos prodao arhivsko vino po 6000 kuna, za njega su to bili značajni trenuci, ne poslovno već kao nagovještaj otvaranja nekih novih ugostiteljskih kanala.

– U meni postoji taj neki renesansni košmar i volim se baviti različitim stvarima. Podjednako mogu uživati u mnogo čemu. Recimo, ljubav prema vinu postojala je čitav život, kroz povijest moje obitelji, a aktivirala se kroz roditeljsko povjerenje za upravljanje

**Boris Šuljić, spiritus movens** priče o Boškincu

malim vrijednostima koje smo imali – malo turizma, poljoprivrede i slično. Ja sam najprije preuzeo pansion, pa vinograd. A Boškinac je došao kao kruna mojih želja, rada i potrebe za potvrđivanjem, što sam nadopunio i vinarijom (vidi okvir). Tu sam primijenio sve ono što sam dotad naučio. Znae, volim prirodu, estetiku, umjetnost i točka gledišta za mene je pozicija u kojoj stojiš i promatraš lijepo. Na našoj obali i otocima ima toliko lijepih mjesta da je samo potrebno izvući se iz klišeiziranog načina promatranja turizma. Za mene je mjesto na kojem se nalazi Boškinac bio prirodan izbor, energetska točka koja se pojavila u toj fazi i bila je jača od racionalnog – objašnjava Boris.

**JEDAN OD PRESUDNIH** trenutaka za Boškinac bilo je doba kad je Šuljić u Boškincu odlučio ponuditi ambicioznu i kreativnu kuhinju, što je bila posljedica kozmopolitskog pogleda na svijet, ali i nekih stranih uzora.

– S kreativnom kuhinjom prvi sam se put susreo 90-ih, za vrijeme rata, kada sam, osim odlazaka na ratište i bavljenja s ono malo posla koliko je bilo, išao raditi u Njemačku, da bih prehranio obitelj. Tamo sam boravio nekoliko puta po tri mjeseca i radio u kuhinji i kao konobar u restoranu Schlössle u Ulmu, gdje je živjela moja sestra, a koji je otvorio bivši *chef* čuvenog restorana Bareiss iz Baiersbronna. Tu sam se i zarazio visokom gastronomijom – objašnjava Šuljić.

Na tome mjestu stižemo do već spomenute važnije faze u modernoj hrvatskoj gastronomiji, početkom novog tisućljeća, u razdoblju nakon što je jedan od naših ponajboljih *chefova*, Zdravko Tomšić, u kastavskome restoranu Kukuriku udario temelje autorske kreativne kuhinje i uveo prvi degustacijski meni, što je nedugo potom slijedio i pulski restoran Valsabbion.

Na tim temeljima nastavilo se graditi u Boškincu, u trenutku kad je tamo 2003. na mjesto *chefa* stigao Stéphan Macchi, tada 32-godišnji Francuz, diplomant ugledne pariške ugostiteljske škole Saint Quentin en Yvelines, koji je imao iskustvo rada u restoranima ovjencanim Michelinovim zvjezdicama, gdje je učio od vrsnih *chefova* – Patricka Lenôtre-a u restoranu Le Pavillon Des Princes (tada 2 Michelinove zvjezdice), velikog kulinarskog avanturista i eksperimentatora Jean-Marca Banzo-a u restoranu Le Clos de la Violette u Aix-en-Provence (2 zvjezdice), i Violette u Aix-en-Provence (2 zvjezdice), i u nekoliko sljedećih godina morali miriti, i to kako određenim kompromisima s naše

u Lourmarinu (2 zvjezdice) te švicarskog majstora Erica Levyja, kod kojeg je pune tri sezone radio u restoranu Kurhaus u Arolli.

Macchi, koji će poslije postati zvijezda kulinarskog TV serijala „Jezikova juha“, sa sobom je doveo 29-godišnjeg Dina Galvagna (budućeg *chefa* Prasca i Pete četvrtine te suca Masterchefa), sina Sicilijanca koji je naukovao i radio u njemačkim i toskanskim restoranima, a dvojac je brzo postao hrvatski kulinarski *dream team*.

– Projekt je bio vrlo ambiciozan. Potpuno sam apstrahirao scenu koja u tom trenutku nije ni izbliza bila moćna kao danas kad ima podršku javnosti, publike i medija. Bez kalkulacija sam ciljao na vrh i tražio sam ljude koji bi mogli precizno realizirati moje ideje. Odabrao sam Stephana, a on je predložio Dina kao svog *sous chefa*. Dobro se sjećam tog kuhanja; to je financijski bilo apsolutno neodrživo, ali je u tehničkom, gastronomskom i doživljajnom smislu bilo iznimno visoko, beskompromisno kuhanje, gotovo na rubu militantnog. Naravno da je to u tome trenutku bilo previsoko postavljeno, s obzirom na publiku u Hrvatskoj, a kamoli na Pagu, ali je Boškinac izbacilo kao vrijednu robnu marku, iako to tada nije bila namjera. Osim toga, restoranu je dalo pečat od kojega se više nije moglo tako lako odustati. Jako sam ponosan na to doba. Pošteno smo radili, htjeli, grizli i definirali se. Nekad smo uspijevali više, nekad manje, imali pokušaja i promašaja, ali znam da i dandanas nas u Boškincu goni ista strast. Entuzijazam je maksimalan i ne odustajemo od visokih ambicija i želja. Želimo neumorno istraživati potencijale Paga, Like, mora, bilja... Odgojili smo mnoge mlade profesionalce i ponosni smo na to – objašnjava Boris.

**ŠULJIĆ SE SJEĆA** da je taj prvi ambiciozni jelovnik Boškinac sadržavao perfektno tehnički dotjeran *carpaccio* od zubaeta s vanilijom i hrustavcem, zatim prvu verziju jela „Najbolje od paške janjetine“, koje se do danas pojavljivalo u različitim varijacijama i postalo klasik restorana, kao i to da su već tada janjca proučili u detalje – sve do janjeće brizle koja ima samo od tri do deset grama.

– Financijski je bilo teško, i taj mi grč u tome trenutku nije dozvolio spoznaju činjenice da se u kući događa nešto veliko. Tek smo poslije postali svjesni koliki smo korak napravili. No, publika je sve to primila vrlo različito. Jedan dio logično, a drugi nikako. Tu su nastali prvi nesporazumi koje smo u nekoliko sljedećih godina morali miriti, i to kako određenim kompromisima s naše



## VINO KAO ŽIVOT I TRADICIJA

Vinski podrum oduvijek je bio okosnica načina života obitelji Šuljić-Boškinac. Vinarija Boškinac sagrađena je 2000., a iste je godine u neposrednoj blizini posađen vinograd površine pet hektara. Budući da se u Boškincu primjenjuje ono što su ljudi znali od pamtivjeka – da u umjerenim količinama vino, posebno crveno, pogađuje zdravlju i duhu – na zidu atraktivne vinarije stoji natpis s Hipokratovom izrekom: „Neka tvoja hrana bude tvoj lijek, a tvoj lijek neka bude tvoja hrana“.

Boškinac proizvodi šest vina: dva bijela, jedan rose, dva crvena i jedno desertno. Gegić je suho i svježe bijelo

vino lakoga tijela, od autohtone sorte otoka Paga. Ocu je vrlo elegantno i bogato, ekstraktno bijelo vino, sačinjeno od chardonnaya, sauvignon blanca, debita i gegića, koje je Šuljić posvetio uspomeni na oca.

Među crvenima, Boškinčić je vino od mješavine sorata merlot i cabernet sauvignon, odležano u barriqueu, dok je njegov stariji brat, Boškinac Cuvée, suho vino istih sorata, punoga tijela, odlične strukture i kompleksnog bouquet-a. Prema ocjenama mnogih, radi se o jednome od najboljih crvenih vina u Hrvatskoj.

Nadalje, Rosé je ozbiljno vino koje nastaje od merlota, netipično za tu ljevuškastu

kategoriju, a seriju zaključuje poluslatko Desertno vino, također od merlota, mirisno, kompleksno, bogato i složeno.

„Vino i gastronomija su, uz obitelj, apsolutno definicija mog života. Jako sam ponosan na naš crni Boškinac, a svake godine nastojimo uvesti nešto novo. Ove godine ponovo imamo kolekcionarsko vino Ocu 2015, koje proizvodimo samo za dobrih berbi. Radi se o potpuno prirodnom, organskom vinu, koje je 12 mjeseci bilo u novim *barrique* bačvama. Ima ga samo 1100 litara, odnosno oko 1500 boca“, kaže Šuljić.





**Chef Matija Bregeš** zajedno s Borisom Šuljićem kreira jelovnik Boškinca prilagođavajući svjetske trendove našem okruženju. Ove su godine redizajnirali 30% jelovnika, a ostatak čine sasvim nova jela



SNTIMIO DEAN DUBOKOVIĆ



strane, tako i očekivanjem da publika priđe našoj razini, dakle obostranim približavanjem. Nikada nismo odustali od našega puta, ali smo shvatili da ne možemo nuditi nešto što je pet-šest koraka ispred publike, već samo jedan korak, a onda zajedno s publikom rasti – tvrdi Boris.

Nakon odlaska dvojca Macchi-Galvagno, Šuljićev je angažman u kreiranju jelovnika i osmišljavanju jela postao značajan, a tako je i danas, posebno tijekom prva dva i pol mjeseca u godini kada se s kuhinjskom ekipom posvećuje novom jelovniku i jelima.

Protekle je zime tako radio s novim *chefom* Boškinca, Matijom Bregešom. Nakon analize protekle godine, Šuljić razmišlja o novim smjerovima razvoja, i to u smislu novih područja, namirnica, trendova na globalnoj sceni i njihovoj interpretaciji u našem okruženju. Prema broju jela i degustacijskih jelovnika razvrstavaju se namirnice, odlučuje se kako ih najbolje primijeniti i planiraju se konkretna jela, tehnike i teksture, a tek se onda u kuhinji testiraju različite verzije. Posljednji dio otpada na traženje prikladnog tanjura i izgleda samog jela.

**OVE GODINE BOŠKINAC** je redizajnirao 30% jela na jelovniku, dok je 70% potpuno novih. U *à la carte* ponudi je 14 jela, a postoje i dva degustacijska menija od pet (460 kn) i sedam (590 kn) sljedova (sparivanje s vinima počinje od 160 kn). Najskuplje jelo na *à la carte* jelovniku je tartar od jadranskih škampa, koje košta nešto ispod 300 kuna. Škampi se

javljaju i u buzari, s nešto dodanih školjaka, a među skupljim jelima su, naravno, i odležani odresci. Osim toga, uvode se i jela od ličke pasmine goveda buša, i to od teletine i odležanog mesa zrelog goveda.

Janjetina je i dalje udarna paška namirnica koje ima dovoljno tijekom čitave godine, naravno u različitim veličinama – od sedam do 14 kilograma. U Boškincu je prema tome i različito tretiraju, kako termički, tako i tehnički. Najpopularnije jelo je i dalje „Najbolje od paške janjetine“ (180 kn), a uvedeno je i jelo od tripica mlade mliječne janjetine na palenti s mišancijom i čipsom od pancete, na kojoj počiva krema od paškoga sira i vlasca (od jednog janjca dobivaju se samo dvije porcije).

Boškinac priprema i druga janjeća jela. Primjerice palježinu (paljene nogice) u obliku punjenja za raviole, poslužene sa zadrarskim tartufima, zatim kao paštetu, jetrica...

– Palježina je primjer naše želje za uvođenjem tradicionalnih jela u suvremenom


**Nakon odlaska dvojca Macchi-Galvagno, Šuljićev je angažman u kreiranju jelovnika i osmišljavanju jela postao značajan, a tako je i danas**

kontekstu, doživljaj temeljen na nečemu što na otoku postoji već jako dugo. Netko to prepozna, a netko ne, pa mu mi objasnimo. No, danas smo puno hrabriji u tome smislu. Naravno da smo svjesni da smo na tržištu i da je krajnji cilj da je gost zadovoljan, a ne mi sami sobom. Upravo zbog toga još ne možemo uvesti jedan ekstremno paški degustacijski meni, koji bi predstavio što se sve može napraviti od janjetine. Svjestan sam da mnogi nemaju ni strasti niti želje za najizazovnijim gastronomskim doživljajima, pa vodim računa da me ne ponese previše individualna strast. Tu se ponovo pojavljuje oprez zbog škole koju sam već prošao, kad je naša ponuda bila daleko ambicioznija od očekivanja publike – objašnjava Boris.

**U TOM SVJETLU**, i riblji dio jelovnika zadržava dio očekivanoga, poput filea plemenite jadranske ribe, lijepog i svježeg jela s finim i maštovitim prilogom, koji može zadovoljiti najrazličitije goste. Tu je uvijek i hobotnica u različitim verzijama (posebno preporučujemo „Ragu od sušene hobotnice, sa *sous vide* žumanjkom domaćeg jaja i dimljenim pireom od krumpira“), zatim škampi, jadranska lignja, a s prošlogodišnjeg jelovnika preživjela su i dva sjajna jela – „Juha od trilje, ranja i lastavice“ te „Tri male ribe sa salikorijom“, od kojih je potonje ove godine upotpunjeno kamenicom.

Šuljić tvrdi da je i situacija s paškim sirom svakim danom sve bolja, jer se od konfekcije

odvojilo mnogo malih proizvođača koji teže posebnom proizvodu od nepasteriziranog mlijeka, s točno određenih područja, nešto što bi bilo osobni, prepoznatljivi stil tih obitelji. U restoranu i kod samih sirara, Boškinac čuva dosta zrelih primjeraka paškoga sira – od 24 mjeseca zrelosti, pa i starijih. Izgleda da je sve usmjereno na maksimalni užitak gostiju.

– Kad razmišljam o idealnom doživljaju Boškinca, mislim da tu nema granica. U hedonizmu, naravno u njegovom najpozitivnijem smislu, a možemo to nazvati i doživljajem lijepoga, nema limita. Želio bih da gost doživi mirise Paga, u savršenom ambijentu, s doživljajem perfektne usluge, u minimalističkom ugodaju, potpunom miru i s dosta pozitivne energije koja zrači iznutra i pretače se u prostor u kojemu ljudi borave – uživaju, čitaju, nešto fino jedu, piju čašicu vrhunskoga vina..., i u tome svemu osjećaju kozmopolitski duh u jednoj potpuno zabačenoj, seoskoj idili. Dakle, mjesto na kojem se gost može sakriti i napuniti energijom, iskrenim i nepatvorenim doživljajem – zaključuje Boris Šuljić. 



## BOUTIQUE HOTEL

Slikovita kamena zgrada *boutique* hotela Boškinac oaza je mira podno borove šume, pokraj vinograda i maslinika, udaljena oko 700 metara od mora te dva kilometra od Novalje. S njenih se razvedenih terasa pruža pogled na novaljsko polje, a prostor uz otvoreni bazen okružen je ležaljka, baldahinima i mediteranskim raslinjem. Sklad profinjenog luksuza i udobnosti preljeva se i na osam soba i tri apartmana, od kojih svaki ima svoju priču i boju, a nose imena prema lokalnim nazivima predmeta i biljaka.

„Na jesen ćemo redizajnirati cijeli hotel, restoran i vinoteku. I to će sve biti usmjereno na što veći užitak gosta. Nakon toga, u drugoj fazi, trebali bismo izgraditi mali wellness i još desetak soba. To bi bio koncept s pet zvjezdica u svakom segmentu, premda ne znam bismo li ga mi tako željeli nazvati“, otkriva Šuljić.

MOTORYACHTS  
CREATED FOR  
YOUR PLEASURE



**SALES & CHARTER**  
**GRGINIĆ JAHTE d.o.o.**  
Markuševečka Trnava 7,  
10000 Zagreb  
tel/fax: 01 2980 723,  
mob: 092 2144 187, 098 417 600  
grginiyachting@gmail.com  
info@grginić-mirakul.hr

CHARTER

MIRAKUL 40

CHARTER

MIRAKUL 30 HARDTOP /  
MIRAKUL 30S SPORT OPEN

www.grginić-mirakul.hr