



VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: ANDREA GUERMANI,
DAVIDE DUTTO,
GIULIA PASTORE,
RICCARDO ANDREATTA**Buonissima 2023:**

Pet dana kulinarskih i kulturnih užitaka

Nakon što sam prošle godine po prvi puta u Torino otišao zbog gastro kulturne priredbe Buonissima (bilo je to njezino drugo izdanje), ne znajući što me čeka, potkraj listopada ove godine u pijemontsku sam prijestolnicu išao s veseljem, radujući se druženju s brojnim prijateljima i znancima, dobroj hrani i vinu, ali i ljepotama Torina. Ovo posljednje bilo je pomaženo i lijepim sunčanim vremenom s vrlo ugodnim temperaturama. Torino je zasigurno jedan od najugodnijih i najzanimljivijih talijanskih gradova za turistički posjet, posebno za ljubitelje gastronomije, ali u spoju s kulturom, na čijem području Torino također ima štošta za ponuditi.

Od 25. do 29. listopada tu se održalo drugo izdanje gastronomsko kulturne priredbe Buonissima, koje je privuklo brojne stanovnike grada te domaće i inozemne novinare, s namjerom da se grad svojim žiteljima i svijetu predstavi kao živo i važno gastronomsko središte, u kojem kulturne priredbe skladno nadopunjuju hedonističke doživljajne mogućnosti. U tome se uspjelo u potpunosti, jer je odaziv bio velik, kako elitni, tako i popularni, zbog čega ime Torina danas suvereno sja na novoj gastro kulturnoj karti Europe.

Prije nego što prijedem na ono što se događalo tijekom pet dana, trebam podsjetiti da je priredba Buonissima dijete dvojice novinara Stefana Cavallita i Luce Iaccarina te Mattea Baronetta, chefa jednog od najboljih gradskih restorana Del Cambio, a koju ostvaruju tvrtke Produzioni Fuorivia, Il Idee al Lavoro i Associazione Raggio Verde. Ovogodišnje, treće izdanje priredbe, predvidjelo je bogat program - doživljajne večere koje okupljaju neke od najpoznatijih talijanskih i međunarodnih chefova, sve u

svrhu vrhunske kuhinje, zabave i ljepote, te čitav niz događanja širom grada koja su ponudila novi pogled na grad i njegov potencijal kao zabavne destinacije, prije svega na polju gastronomije i kulture, kao i potvrdila jednu od vodećih uloga Torina i njegovog teritorija na nacionalnoj gastronomskoj sceni.

Predamnom, ali i pred građanima Torina, je tako bilo pet dana događanja koja su miješala kulturu hrane i vina s glazbom, zabavom i umjetnošću, zajedno s trenucima razmišljanja i usporedbi isprepletenih na nekim od najznačajnijih i najefektnijih mjesta u Torinu.

U svemu, naravno, nije manjkalo niti velikih međunarodnih imena iz svijeta gastronomije, i to velikana poput Ferrana Adrije, Massimiliana Alajma, Nika Romita, Virgilia Martineza, Renéa Redzepija..., koji su se u Torinu susreli s lokalnim chefovima i pijemontskim okusima, prije svega tartufima i barolom. Ukratko, najbolje od talijanske i svjetske kuhinje spojilo se u kontekstu u kojem su i glazba, umjetnost i kultura bili važni protagonisti, uključujući gala večere na nekim od kulturnih mjesta u gradu, festival pirole (tipična mjesta gastronomske tradicije Pijemonta i Torina, gdje se poslužuju dobra hrana i vino po razumnim cijenama, sastajališta koje karakterizira društveni ugođaj, a koje uglavnom vode obitelji), restorane, taverne i torinske bistroe s jelovnicima i degustacijama, doručke s potpisima najboljih kuhara i slastičara te edukativne radionice za ljubitelje hrane i kuhanja.

Premda je sve neslužbeno započelo večerom koju je u restoranu Del Cambio dan ranije, zajedno s tamošnjim chefom Matteom Baronettom priredio Niko Romito (restoran Reale u Castel di Sangru kod L'Aquile, tri



Michelinove zvjezdice), službeno je program otvoren u srijedu 25. listopada u raskošnome modernom prostoru Centrale Nuvola Lavazza inauguracijom i željno iščekivanim trenutkom proglašenja pobjednika nagrade "Bob Noto". Nagradu je dodijelio kvalificirani žiri u kojem su, između ostalih, bili i Ferran Adrià i Antonella Fassio, supruga gastro kritičara po kojem je nagrada i dobila ime. Nakon onih dodijeljenih Andoniju Luisu Adurizu te Massimiliano i Raffaeleu Alajmu u prethodna dva izdanja, ove godine nagradu je osvojio René Redzepi, chef Nome u Kopenhagenu.



Adrià, Alajmo i Redzepi potom su sudjelovali u razgovoru pod naslovom „Kreativna kuhinja“, kako bi istražili najoriginalnije aspekte međunarodne kuhinje i suvremene kreativne procese u gastronomiji. U sklopu tog dijela programa prikazan je i „foršpan“, odnosno kraći promotivni isječak s kompilacijom scena koji je najavio novi dokumentarac o Bobu Notu redatelja Francesca Catarinola.



Po koncu programa dodjele nagrade prešlo se u restoran Del Cambio, gdje je prošlogodišnji pobjednik Massimiliano Alajmo (Le Calandre u Rubanu kod Padove, tri Michelinove zvjezdice) poslužio degustacijski meni sa svojim, uglavnom, najnovijim jelima. Započelo je jelom „Carne in vitro“ (čšaica s krepkim consomméom, koja se po ispijanju preokrene da bi se s njezina dna pojeo tatarski biftek), a nastavilo „Assaltimboccom“ (sladoled od potrbušine tune sa smrznutom salatou), „Salmone e coniglio“ (kombinacija lososa i mesa kunića), Bob-Spoonom (jelo posvećeno Notu, žlica s dva ista kraja, u kojima su bili omiljeni Bobovi sastojci, uključujući, naravno, i kavijar), zatim jelom „Clos de Bouillon 2023 con frittella Piemontese“ (kombinacija bouillona, jetre, šafrana s frittellou od parmigiana reggiana) i „Conserva all’Italiana“ (staklenka s passatom od rajčice, tjesteninou, stracciatellou di burrata i kavou). Za glavno jelo poslužene su „Trippe di bosco con tartufo bianco tartuflanghe“ (šumske gljive pripravljene kao tripice, ali raskošno s bijelim tartufou, sve na kremi od palente). Slatki završetak pripao je desertima „Colpa del nonno“ („djedov osjećaj krivnje“ u obliku sladoleda od kave s kremou od cappuccina, u čemu se uživa nakon što vam poslužitelj „uspreja“ nešto Talisker Single Malt Whiskyja) i „Corto-circuito“ („kratki spoj“ čšaice vertikalno podijeljene na dva dijela, iz koje se istovremeno piju sok od naranče i kava). Dodajmo tome još i izbor čokoladica torinskoga majstora Guida Gobina i možemo govoriti o dostojnoj proslavi dodjele nagrade Bob Noto.



Sljedećeg jutra, nakon organiziranog razgleda središta grada, doručkovao sam u Caffèu San Carlo na istoimenoj trgu, u sklopu priredbe „Colazione all’Italiana“, u kojoj su sudjelovale tri povijesne torinske kavane u suradnji s Lavazzou. U ponudi su bili „autorski doručci“, što u Italiji dakako znači mnogo slatkog peciva, kolača i kave. U San Carlu sam tako imao prilike kušati kavu spravljenu na tri načina, sva tri uobičajena za Italiju te Uovo alla royale (jaje na kraljevski način, slično eggs benedictu), kolač La Carla te izbor slatkih peciva iz ponude La piccola pasticceria.



Nisam pretjerao jer sam znao da me čeka ručak u lokalu Barbagusto. Radi se o tipičnoj torinskoj pioli, savršenoj tradicionalnoj pijemontskoj tratoriji na periferiji San Salvaria, povijesno popularne četvrti koja je s

vremenom postala srce noćnog života grada. Premda je kvart inače pun bučnih i prenapučenih klubova i koktel barova, Barbagusto se nalazi u via Belfiore 36, u mirnom bloku, odmah izvan sve te halabuke. Ipak, Barbagusto preporučujem zbog sjajne kuhinje, jela punih okusa, bez ukrasa i bespotrebnih dodataka, ali opet spravljenih na poseban način, s malim odmakom od tradicije. Tu su tradicionalna pijemontska jela (ruska salata, tomini i zeleni inćuni, kobasica iz mjesta Bra...), ali ne samo ona, jer se pojavljuju i neki regionalni specijaliteti iz područja malo južnije od Torina, poput odličnog cacio e pepea. Sve je jako dobro, od predjela do deserta, a bit ćete zadovoljni čak i ako naručite tanjur povrća sa žara (radič, luk i kupus) pripremljenog s mnogo pažnje. Ja sam kušao pladanj različitih antipasta, zatim agnolotte (vrsta tjestenine tipične za Pijemont, napravljena od malih komadića spljoštenog tijesta presavijenog preko nadjeva od pečenog mesa ili povrća) punjene mesom kobasice iz mjesta Bra i kuhane u vinu barbaresco, te se zasladio bonetom, mekanom, bogatom slasticom koja se jede žlicom, tradicionalno u hladnijim mjesecima u godini.

Večer je bila rezervirana za spektakl u postindustrijskim prostorima OGR Torina, konkretno večeru koju je pripremio Virgilio Martinez, chef s tri Michelinove zvjezdice iz peruanskog restorana Central u Limi, koji je ovoga ljeta u Valenciji proglašen najboljim restoranom na svijetu prema ljestvici 50 najboljih restorana svijeta 2023.

Virgilio je u Torino donio prašumu sa zelenilom, projekcijama, zvukom, glazbom skladanom posebno za ovu prigodu i, dakako, začudnim jelima. Sve prisutne po prvi je put počastio (ne doslovno, jer oni koji su tu došli iz javnosti, morali su za tu privilegiju izdvojiti više od 400 eura) jelovnikom u potpunosti posvećenom odnosu čovjeka i prirode, i to u svojevrsnoj kazališnoj postavi inspiriranoj Amazonskom prašumom.

Putovanje u različite ekosustave Perua s Virgiliom Martinezom, u izvanrednom biljnom okruženju, bilo je naslovljeno „Nadmorske visine“ i predstavilo je jela inspirirana namirnicama s različitih visina – od prostora duboko ispod mora do podnožja vrhunaca Anda.

Večeri je prethodio koktel s dva sitna zalagaja – „Amazonska riba, pepeo medovine, polen“ i „Tisućgodišnji krumpir“. Sama večera imala je pet sljedova – „Jakopske kapice, yuyo (vrst trputca), lignja i školjka britva (razor clam)“, „Olluco (korjenasto povrće s jestivim lišćem, važan je korijenski usjev u andskoj regiji Južne Amerike, odmah iza krumpira), oca (gomoljasti cecelj, višegodišnja zeljasta biljka koja prezimljuje kao podzemni gomolji stabljike), yacon (višegodišnja biljka koja se tradicionalno uzgaja u sjevernim i središnjim Andama od Kolumbije do sjeverne Argentine zbog svojih hrskavih, gomoljastih korijena slatkog okusa) i qeqorani“, „Hobotnica, sargassum (vrst alge) i codium (zeleni alga)“, „Kukuruz, kiwicha (jedna od najstarijih žitarica peruanskih Anda, koju je kultura Inka uzgajala prije 4000 godina) i kozica“ te kao desert – „Kakao, copoazú (poznat i kao bijeli kakao, stablo iz obitelji kakaovaca, podrijetlom iz istočne Amazone) i macambo (slani rođak kakaovca, prepun proteina, vlakana i spojeva koji podižu raspoloženje, hrskave teksture i glatkog, putrastog okusa).

Petak ujutro bio je posvećen posjetu obiteljskoj tvornici čokolade Gobino, zapravo manufakturnoj čokolateriji s više od pedeset godina povijesti, koja predstavlja tradiciju





prave torinske čokolade. Gobinova priča započela je 1964. godine, kada se Giuseppe Gobino, s iskustvom stečenim u rafiniranju kakaovca od 1950, pridružio tvrtki kao voditelj proizvodnje. Jedini vlasnik postao je 1980, kada je tvrtka krenula u temeljit proces specijalizacije i istraživanja na području čokolade, posvećujući najveću pažnju tipičnim lokalnim proizvodima poput giandujotta i kreme gianduja. Godine 1985, Giuseppeov sin Guido Gobino pridružio se tvrtki i odmah napravio nekoliko promjena koje su transformirale scenu manufakturne čokolade u Torinu.

Nakon obilaska i kušanja Gobinovih proizvoda trebalo je malo prošetati gradom da bi se ogladnilo za ručak u restoranu Scat_to, smještenome u Gallerie d'Italia na Piazzzi San Carlo, tek desetak metara od već spomenute povijesne kavane koja ime dijeli s raskošnim trgom.

U Scat_tu je, pod imenom „The Circle“ priređen četveroručni ručak, u kojem su se tradicija i inovacija spojili u sinergijskoj razmjeni između chefova Christiana Costardija (Scat_to) i Terryja Giacomella (NIN) te uz dodatak nekih pijemontskih favorita poput bijelog tartufa iz Albe.

Meni se sastojao od šest sljedova, a započelo se sljedećim - „Morska salata The Circle“ (Costardi), „Tagliolini s bjelanjkom, tartuf i fondue od parmezana“ (Giacomello) i „Costardijeva kondenzirana riža Carnaroli Archivio Gustativo“.

Posljednje od ovog trisa zaslužuje pojašnjenje. Naime, braća Costardi oduvijek su držana kraljevima talijanskog rižota, u smislu apsolutnih majstora u njegovoj pripremi, toliko da ih u jelovniku svog restorana Christian i Manuel u obiteljskome hotelu Cinzia u Vercelliju nude dvadesetak. Postoji verzija tog jela pripremljena isključivo od sorte carnaroli, koju chefovi opisuju kao ukusnu, mirisnu, mekanu izvana, ali s tvrdom dušom, a koja je postala simbol njihove kuhinje i ikona - Costardi's Condensed. Kada je 2012. Vercelli trebao ugostiti Guggenheimovu izložbu posvećenu pop-artu i Andyju Warholu, rodila se ideja Costardijeve kondenzirane riže od rajčice, pakirane po uzoru na slavne Warholove slike Campellove juhe. Ideja o dizajnu hrane vezanom uz određeni događaj postala je oslonac koju su godinama koristila braća Costardi, stvarajući druge verzije poput Costardijeve kondenzirane riže Carbonara (rižoto s paprom, pecorino kremom, umakom od žumanjaka i hrskavim grlom), Costardi's Condensed Taglio Sartoriale Rice (s vrhnjem Grana Padano odležanim 27 mjeseci, redukcijom piva i kavom u prahu), Costardi's Condensed in Evening Dress s lignjama i pestom od koriandera, kao i bezbrojne verzije pripremljene za posebne događaje.

Najnoviji dodatak toj seriji baš je spomenuta verzija Costardi's Condensed koja nam je poslužena u restoranu Scat_To. Radi se o verziji Archivio Gustativo s raguom od lignji i bazom od paštete od pilećih jetrica.

Ručak je potom nastavljen „Golubom u Langheu“ (Langhe je brdovito područje južno i istočno od rijeke Tanaro, u pokrajinama Cuneo i Asti u Pijemontu) koji je poslužio Costardi te „Tamnim krumpirom“, dok je desert bio naslovljen „Zaboravljeni limun“ (Giacomello), izgledom vjeran pljesnivom limunu zaboravljenom u nekom kutu hladnjaka, ali vrlo ukusan i osvježavajući konac obroka.

Toga dana večeralo se u više gradskih restorana, od kojih je mene zapao Tre Galli, lokal u srcu rimskog Quadrilatera, antičke četvrti Torina. Godine 1997. bio je jedan od prvih restorana koji se otvorio u toj četvrti,



čime je započela gentrifikacija područja, sada jednog od najprometnijih i najugodnijih u gradu. Tre Galli krasi neformalni ugođaj koji podsjeća na pariški bistro, dok kuhinja, koju koordiniraju chefovi Andrea Chiuni i Giuseppe Russo, zajedno s Tinkom Honschopp, vuče korijene iz tradicije Pijemonta, reinterpreterajući lokalnu kuhinju na kreativan i profinjen način, rabeći namirnice koje ističu mediteranske okuse. I vinski bar i restoran Tre Galli poznati su po izvrsnosti svoje vinske karte koja popisuje više od 1200 etiketa, što ju čini jednom od najznačajnijih i najzanimljivijih u regiji.

Istoga dana, svi koji su došli na Buonissimu mogli su posjetiti i trenutačno najzanimljiviju izložbu u Italiji – „Svijet Tima Burtona“. Izložba postavljena u Nacionalnom muzeju kinematografije posvećena je kreativnom geniju redatelja Tima Burtona. Riječ je o putovanju u vizionarski svemir i stvaralaštvo Tima Burtona, a jezgra izložbe usmjerena je na redateljevu osobnu arhivu, prikazujući nevjerojatnu raznolikost njegova kreativnog opusa. Posjetitelj tu može vidjeti ne samo dragocjene dokumente, već i crteže i skice s ponavljajućim temama i vizualnim motivima iz kojih su oživjeli njegovi likovi koji karakteriziraju njegove osebujne filmske svjetove. Izložbu je osmislila i sukurirala Jenny He u suradnji s Timom Burtonom, a za Nacionalni muzej kinematografije prilagodio ju je Domenico De Gaetano.

Kao i prošle godine, u prostore Eataly Lingotto vratila se priredba koja „suprostavlja“ pijemontske i talijanske tradicije, kao i one kuhinja svijeta - „Agnolotti & Friends“. U ovom izdanju, u subotu 28. listopada, agnolotti će se u večeri otvorenoj za javnost „natjecati“ s cappellaccima, kineskim, sicilijanskim, prženim i slatkim raviolima, japanskim gyozama..., a sve u slavlje hrane, vina, glazbe i zabave.

Za konac Buonissime, također u nedjelju 29. listopada, u Muzej suvremene umjetnosti Castello di Rivoli vratio se i već tradicionalni „Nedjeljni ručak“. U ime tradicije i kreativnosti, kuhalo je šest najboljih kuhara pijemontske kuhinje, uključujući Marca Saccoa i Christiana Milonea kao glavne zvijezde, kojima su se pridružili i neki od najboljih predstavnika autentične domaće kulinarske tradicije. Sve kao stvoreno za savršen pijemontski blagdanski ručak, koji je u potpunosti ispunio očekivanja.

Sve zajedno, Buonissima je ponovo pokazala najbolje od Torina i Pijemonta u tanjuru, uz dodatak velikih chefovskih imena svijeta, ali i promovirala najbolje od lokalne kulturne ponude grada. Ako iduće godine budete raspoloženi za pet dana užitaka, Buonissima i Torino savršen su spoj. Ali i u bilo koje doba godine, grad može ponuditi i mnogo više od samo pet dana hedonizma.

