

21 zvjezdica ZA NAJTROFEJNIJU CHEFICU

Oko 150 sretnika, među kojima je bio i naš **Velimir Cindrić**, imalo je priliku u San Sebastianu kušati kreacije sedam španjolskih *chefova* s tri Michelinove zvjezdice na večeri priređenoj u čast katalonske *chefice* **Carmé Ruscallede**, jedine na svijetu koja ukupno knjiži sedam prestižnih zvjezdica tog vodiča, čime se svrstava i među najnagrađivanije *chefove* svijeta bez obzira na spol

Najnevjerovatnija večera na kojoj sam ikada bio – rekao je to direktor Baskijskog kulinarškog centra Joxe Mari Aizega. Nemala stvar s obzirom na to da je visoko kulinarско učilište u baskijskome San Sebastiánu, jedno od tri najpoznatija te vrste u svijetu, često domaćin velikih gastronomskih događanja. No, njegov je direktor znao koliko je važno ono što se nedavno održalo u njegovu restoranu...

Oko 150 sretnika, među kojima smo bili i mi, imalo je priliku te večeri kušati kreacije sedam španjolskih *chefova* s tri Michelinove zvjezdice priređene u čast katalonske *chefice* Carmé Ruscallede, dobitnice Nagrade za životno djelo kongresa San Sebastián Gastronomika 2019.

Na ovome smo mjestu već nekoliko puta pisali o velikim večerama. Još 2006. u bečkome smo hotelu Palais Coburg bili među uzvanicima na večeri pod imenom „Najbolja vina prošloga stoljeća” na kojoj su poslužena vina dostojna imena večere, kapljice za kojima žude i najškolovanija i najzasićenija nepca svijeta (Margaux 1900, Pétrus 1961, Biondi-Santi Riserva 1955, Mouton-Rothschild 1945, Cheval-Blanc 1947, D’Yquem 1921, Romanée-Conti 1937, Quinta do Noval Nacional 1931...). Publika je bila svjetska i probrana, a cijena „prigodnih” 3500 eura po osobi.

U međuvremenu, autor ovih redaka imao je sreće biti prisutan i na više večera koje su zajednički priredili zvjezdani *chefovi*, poput

Naš suradnik (lijevo na slici) Velimir Cindrić, Carmé Ruscallede i švicarski novinar Patrick Zbinden

Na večeri u Baskijskom kulinarškom centru kuhalo je sedam asova španjolske kuhinje, sve nositelji maksimalne tri Michelinove zvjezdice





Carme Ruscallede: PUT REKORDERKE

Obitelj Carme Ruscallede bavila se uzgojem voća i povrća, proizvodnjom suhomesnatih proizvoda te njihovom prodajom u maloj obiteljskoj trgovini u uzmorskom gradiću Sant Pol de Mar u katalonskoj oblasti Maresme.

No kako to obično biva, Carmi ni mladenački snovi bili su daleko od poljoprivrede, hrane i trgovine. Naime, voljela je umjetnost, željela studirati dizajn i baviti se dizajnom nakita. Dakako, ti snovi nisu se poklapali s onima njezinih roditelja, pa je završila u trgovačkoj školi, a kreativnost izražavala učeći *charcuterie* zanat. Vrlo je brzo postala ekspert u mesarstvu, a malu obiteljsku trgovinu preobrazila u pravu delikatesu s obiljem šunki, kobasica, terina, pašteta, ukiseljenog povrća, džemova, sireva i vina...

Iako nikada nije sanjala o vlastitom restoranu, sve se promijenilo udajom za Tonija Balama 1975. Toni je bio mladić pun ideja, pa je Carme zajedno s njim 1976. obiteljski posao proširila i na prodaju gotovih jela, iz čega se rodila i ideja o bavljenju cateringom. Posao je išao dobro te su Carme i Toni odlučili kupiti staru kuću preko puta trgovine i preurediti ju u restoran. Par je tako 1988. otvorio restoran „Sant Pau“, zaposlio osam ljudi i krenuo gostima nuditi jednostavna jela na temelju omiljenih katalonskih namirnica. Restoran se nalazio u srcu Sant Pol de Mara, imao je lijep vrt i pogled na more.

No, usprkos toj jednostavnosti tisk je počeo pisati o lokalu, a vodiči restoranima uključivati „Sant Pau“ na svoje liste preporuka. S vremenom, Ruscallede je stekla samopouzdanje i počela osmišljavati znatno ambicioznija jela. Nekoliko godina marljivog rada nije prošlo nezapaženo, pa je „Sant Pau“ 1991. uknjižilo prvu

Michelinovu zvjezdicu. Od toga trenutka više ništa nije moglo zaustaviti Carminu kreativnost. Krajem 1995. vodič „Lo mejor de la gastronomía“ dodijelio joj je nagradu „Chef godine“, priznanje koje je dogodine popratila i druga Michelinova zvjezdica.

U sljedećih deset godina, „Sant Pau“ je osim turista iz Europe sve češće počeo ugošćavati i gurmane iz cijeloga svijeta, posebno one iz Japana, od kojih su mnogi, zahvaljujući Michelinovoj ocjeni, za posjeta Barceloni dolazili samo zato da bi kušali jela Carme Ruscallede. Sve je podcrtano 2006., kada je prestižni vodič Ruscallede dodijelio i treću zvjezdicu.

Oduševljenje japanskih gostiju dovelo je još 2004. do otvaranja tokijske izpostave restorana „Sant Pau“, koji je počeo služiti replike jela koja su nastajala u kuhinji u Sant Pol de Maru. Danas se o visokim standardima tokijskog lokala „Sant Pol de Mar“ brinu tri mlada japanska *chefa* koje je obučila sama Ruscallede, očito vrlo uspješno jer je u međuvremenu taj restoran uknjižilo dvije Michelinove zvjezdice. Time se saldo Carminih zvjezdica povećao na pet, što ju je učinilo jedinom *cheficom* na svijetu s toliko priznanja kulturnog vodiča. Danas se Ruscallede posebno ponosi svojim restoranom „Moments“, koji je 2009. otvorila u Mandarin Oriental hotelu u nedalekoj Barceloni, i to ne samo zbog toga što kuhinju vodi njezin 38-godišnji sin Raúl Balam, već i stoga što se kuhinja tamo vraća katalonskim korijenima, a jelovnik sadržava jela inspirirana gradom, selom i morem.

U međuvremenu, i „Moments“ je upisao dvije Michelinove zvjezdice i povećao Ruscalledein saldo na rekordnih sedam, što ju je i uvrstilo među vodeće *chefove* svijeta.



Na večeri priređenoj u čast Carme Ruscallede zvjezdani su *chefovi*, zajedno s kuhinjskom ekipom koja je brojala oko 90 ljudi, osmislili poseban meni

dva izdanja „Šetnje sa zvijezdama“ – 2014. godine u suradnji Eneka Atxe (restoran Azurmendi, 3 Michelinove zvjezdice), Jordija Roce (El Celler de Can Roca, 3 Michelinove zvjezdice) i Angela Leóna (Aponiente, 3 zvjezdice) te 2015. s Enekom Atxom, André Chiangom (Restaurant André, 3 zvjezdice) i Ricardom Camarenom (Restaurante Ricard Camarena, 2 zvjezdice). Nikako se ne zaboravlja ni prošlogodišnji jubilarni meni avangardnog restorana Mugaritz iz mjesta Errenteria (manje od pola sata vožnje udaljenog od gastronomske prijestolnice San Sebastián), na proslavi 20. godišnjice restorana.

Tu je bilo posluženo čak 25 sljedova, među kojima i kavijar prekriven kolostrumom, odnosno „prvim mlijekom“ krave, sparen s čitavim stoljećem Château d'Yquem – svakim od njegovih deset desetljeća, deset čaša s po jednim gutljajem vina Château d'Yquem u rasponu berbi od 1925. do 2011.

Kad tome dodamo završni, fini zalogaj *jamon iberica* uz gutljaj savršeno pitkog, sirupastog *sherryja* Tio Pancho Romano 1728 (D.O. Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda), jasno je da se radilo o snu svih snova za svakog gurmana.

TRIBUTE VEČERA posvećena Carmi Ruscallede, pak, može se važnošću mjeriti i sa završnom večerom pred zatvaranje kulturnog El Bullija, restorana Ferrana Adrije, najutjecajnijeg *chefa* naše ere, održanoj potkraj srpnja 2011. Naime, na večeri u Baskijskom kulinarskom centru kuhalo je, kao što smo već rekli, sedam aseva prebogatog španjolske kuhinje – Jordi Cruz (ABaC, Barcelona), Ángel León (Aponiente, El Puerto de Santa María, Cadiz), Elena Arzak (Arzak, San Sebastián), Pedro Subijana (Akelarre, San Sebastián), Joan Roca (El Celler de Can Roca,

Girona), Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu) i Martín Berasategui (Martín Berasategui, Lasarte), sve nositelji maksimalne tri Michelinove zvjezdice.

Ta čast nimalo ne čudi s obzirom da je Carme, uz Elenu Arzak, najpoznatija španjolska *chefica* i jedna od samo sedam u svijetu koje drže tri Michelinove zvjezdice. I ne samo to: Ruscallede je ujedno i jedina *chefica* na svijetu koja ukupno knjiži sedam prestižnih zvjezdica tog vodiča, čime se svrstava i među najnagrađivanije *chefove* svijeta, bez obzira na spol.

Drugim riječima, ako u toj konkurenciji izuzmemo superteškaša Alaina Ducassea (više od 20 zvjezdica) i teškaša Pierrea Gagnairea (petnaestak), Carme Ruscallede nalazi se u vrlo uskom društvu Thomasa Kellera i Gordona Ramsaya. Da bi u slučaju Carme Ruscallede sve bilo još posebnije, radi se o *chefici* bez formalne kulinarske izobrazbe koja prije otvaranja vlastita restorana nije učila niti u jednoj drugoj kuhinji te nekome tko nije potekao iz ugostiteljske obitelji (vidi okvir).

Kuhinja Carme Ruscallede nije bila ograničena isključivo na moderni izraz kata-

lonske tradicije, već ju je slobodno miješala s različitim stilovima, posebno azijskim, s naglaskom na Japanu. Naime, za Carme je bit japanske kuhinje čistoća okusa, ono čemu je i sama težila. Specijalizirala se za kombiniranje povrća s ribom, rakovima i školjkama, a temeljna karakteristika njezinih jela je pomno ravnotežje okusa i tekstura, uvijek upakirano u prepoznatljive razigrane kreacije koje odaju karakter same Carme.

U protekla tri desetljeća postojanja njezina paradnog restorana Sant Pau u mjestu Sant Pol de Mar na katalonskoj obali, Ruscallede je sakupila lijepu kolekciju zaštitnih jela, poput „Kozica s obale Maresme s laticama zimske rajčice, povrtnim buketom i jajašcima kozice“, „Tajlandske juhe s breskvom“, „Bakalara s *butifarrom*“, „Jakopskih kapica s artičokama iz Maresmea u tri teksture i pikantnom ulju“, „Jastoga s rajčicom i jagodama“, „Kockama od *misa* i gusje jetre“, „Barbuna punjena *baby* povrćem u umaku salmis sa šafranom“ te deserta nazvanog – „Pejzaj Sant Pol de Mar“.

Na večeri priređenoj u njezinu čast, zvjezdani su *chefovi* tom opusu sjajno parirali svojim jelima. Zajedno s kuhinjskom ekipom koja je brojala oko 90 ljudi, osmislili su poseban meni, čiji su uvod, na prigodnome koktelu, činile kamenice *sorlut*, autentični carski kavijar i iberijski pršut. Taj je uvod bio sparen s vinima pet vrhunskih vinarija te pet vrsta *craft* piva.

NIZ DELICIJA započeo je Ángel León, „*chef mora*“ kako ga zovu, genijalac koji je „izumio“ revolucionarnu paletu „morskih *charcuterie* delicija“ – različite morske sireve, kojima u moru traži zamjene sastojaka tradicionalnog sira, bez mliječnih bjelančevina, te različite morske salame, kobasice i *patée*, s okusom suhomesnatih proizvoda, ali u potpunosti izrađenih od morskih namirnica.

Te večeri poslužio je „Morsku slaninu“. Naime, njegov „Aponiente“ u ekološke svrhe rabi i morske sastojke koji se u pravilu odba-



Mali razgovori u kuhinji

Kad je posao u kuhinji Baskijskog kulinarskog centra bio gotov, šalilo se uz sitne zalogaje i čaše vina. Nije zaboravljena ni slavljenica pa smo prikupili nekoliko izjava o počasnoj gošći.



Kuhinja Carme Ruscallela nije bila ograničena isključivo na moderni izraz katalonske tradicije, već ju je slobodno miješala s različitim stilovima, posebno azijskim, s naglaskom na Japan

cuju, pa tako trenutačno najviše iskorištava odbačene želuce ribe koju mnogi restorani kupuju samo radi fileta. León ih rabi za izradu morske slanine koju danas proizvodi u količini od 600 kilograma tjedno. Narezana na tanke reznjeve doista je vrlo ukusna, a teško da bi je itko razlikovao od klasične.

Nakon toga, Joan Roca ponudio je verziju svoga poznatog jela „Tartuf s jajima prepelice *jaram*”, koje je, pak, bilo polazište za čitav niz njegovih jela s tartufom, poput sjajnog „Suflea od tartufa” inspiriranog jednim elementom krova zgrade Casa Milà (remek-djelo arhitekta Antonia Gaudija u Barceloni), jela koje je prije godinu dana predstavio na velikoj gastronomskoj večeri u Gotham Hallu u New Yorku.

Jordi Cruz, jedan od najmlađih predstavnika španjolske avangardne kuhinje, predstavio se svojom verzijom „Nigirija od lignje i kože od tune s wasabijem i kavijarom”, pri čemu je lignja bila rezana u oblik riže, a koža bakalara zamjenjivala algu nori. Tome je dodao i „Divlji losos sa suhim žumanjkom, ikrom pistrve, maslacem od soje i elementom teksture alge nori” – krhku kompoziciju nevjerovatno uvjerljiva okusa.

Eneko Atxa, jedan od najutjecajnijih *che-*

fova mlade generacije u svijetu, ovom se prigodom odlučio za „Kozice, biljni gel i smrznutu ‚staru’ rajčicu”, jelo delikatna izgleda i iznimno bogata okusa, a Elena Arzak za ribu „iz dnevnog ulova” sa *shio kojijem* (japanski prirodni začin). U ovom slučaju radilo se o skuši, u verziji koja je noviji favorit njezina restorana, a koji uz skušu uključuje *shio* s morskim groždem i umak od sušene rajčice, orašaste plodove i luk.

Zanimljivo je da je jelo prezentirano na način da se u njegovoj podlozi mogu razaznati sva slova u riječi „Arzak” (isto, inače, radi i s desertom „Enigma”, s tijestom prženim na rešetki od lijevanog željeza).

Pedro Subijana završio je glavni dio jelovnika s umami atlantskim lubinom. Lijep komad ribe počivao je u svojevrsnom *dashi-ju* (vrst japanske juhe), a pratio ga je bombon od sjeckane kamenice i trbušnog dijela ribe, položen na *oysterleaf* (*mertensia maritima*,

Ángel León: „Divim se njenom intenzitetu i strasti. Carme je veliki entuzijast svoje profesije, ogledalo s kojim se svi možemo uspoređivati. Nadam se da ću jednog dana moći postati ono što je ona bila”.

Pedro Subijana: „Nismo joj dovoljno govorili koliko je volimo i koliko je prekrasna osoba. Kuhanje je za nju bilo iznimno važno, ali nikada nije zaboravljala niti druge važne aspekte života. I sada je imala hrabrosti iskoračiti s linije fronta, ali ne i iz kuhanja, jer to nikad neće moći. Uživat će u tome još više”.

Eneko Atxa: „Od nje sam naučio najbolje spravljati jaja s tartufima, danas kultno jelo u Azurmendiju. Carme je netko tko nas svakodnevno uči nečemu, ujedno i primjer tvrdoglavosti, radoosti, temeljitosti, vitalnosti i velikodušnosti”.

Elena Arzak: „Svi jako volimo biti s njom. Kolege su joj nevjerovatno privržene i osjećaju poštovanje prema onome što je davala, ne očekujući ništa zauzvat. Hvala joj što je tako divna osoba, što ima takvu obitelj i što je takva kakva jest”.

Joan Roca: „Carme je mjerilo, netko koga u cijelom svijetu vole zbog onoga što je zastupala, zbog njezina opredjeljenja za savršenstvo. Dokazala je da možete biti žena, majka i vođa u svjetskim razmjerima”.

Martín Berasategui: „Carme je kao kuhar jedinstvena, a kao prijatelj neusporediva. Velika među velikanima. Ona je simpatična, srdačna i pametna žena. Jednoglasno, ona je najomiljenija *chefica* na svijetu”.

Jordi Cruz: „Carme je vrlo uporna *chefica*, kamen temeljac za sve nas, utočište povjerenja. Ima vrlo jasne ideje i lako govori svojim jezikom. Ona je jedna od sjajnih ljudi u svijetu kuhanja, jedna od onih koja je dala najveći doprinos”.

list biljke iz porodice boražinovki, okusa identičnog kamenici).

Večeru je dovršio Martín Berasategui, još jedan velikan baskijske kuhinje, desertom od limuna sa sokom bosiljka, zelenim graham i bademima te minijaturama Corazón Berryja, želea od graha s jagodom i hrskavim lješnjakovim tofijem.

Carme Ruscallela, počasna gošća večere, na kraju se zahvalila svima:

– Naklonost koju sam večeras doživjela od mojih kolega je nevjerovatna. Jako sam dirnuta i ne znam što bih rekla. Hvala vam neizmjereno! Naša profesija očito ide naprijed brže nego ikada, jer je dobrodušna, plemenita i velikodušna. Ona je i danas sa mnom. Sada se opraštam, ali ostajem i dalje prisutna. Hvala vam! – rekla je 67-godišnja Ruscallela.

Ako i ima većih priznanja i ljepših opraštanja, od ovoga sigurno nikada nije bilo ukusnijeg... 🍷