

VELIMIR CINDRIĆ



Kreativac s misijom

„Muñoza, njegovu kreativnost i perfekcionizam poznavali smo još iz njegova restorana DiverXo u Madridu. No, pandemija je dopustila da i njegov novi GoXo koncept dostave hrane uzleti u neslućene visine. Njegova „Lazanja Mumbai“, isporučena ili poslužena iz food prikolice parkirane ispred madridske robne kuće El Corte Inglés, izazvala je pravu pomamu, kao i njegove pileće okruglice „Hong Kong-Madriz“ s aiolijem od crnog češnjaka, hrskavim slanutom i ljubičastim krumpirom. Pristupačna je to fuzija izvrsnih okusa, savršeno osmišljena i izvedena za jelo na ulici ili za ponijeti kući. A sada je dostupna i u Barceloni!“

Tako je glasilo objašnjenje dodjele Innovation Awarda, nagrade koju je La Liste ovoga tjedna u Parizu, na svečanoj priredbi koja je okupila brojna zvjezdana imena gastronomije, dodijelio madridskome chefu Dabizu Muñozu. Podsjetimo, La Liste je organizacija koja svake godine, na temelju kompilacije tisuća medijskih publikacija, stotina vodiča i milijuna internetskih recenzija, nudi izbor najboljih restorana svijeta, prije svega za međunarodne putnike. Innovation Award jedna je od njezinih najvažnijih posebnih nagrada.

La Liste, kojim upravlja Hélène Petrini i redovito proglašava 1000 najboljih restorana svijeta, u siječnju je najavila dobitnike posebnih nagrada, ali se svečanost zbog pandemije nije mogla održati. Sada, na konačno održanom uručanju nagrada, istaknuto je da La Liste ima za cilj pridonijeti stvaranju novih ideja u gastronomiji odajući počast profesionalcima. Dabiz Muñoz, koji danas robnom markom GoXo širom Madrida i Barcelone nudi fantastične okuse u svakom dijelu grada, odražava svoj inovativni duh na svim područjima. Taj vrlo

uspješni chef, koji se našao i na rujanskoj naslovnici časopisa Forbes, kombinirajući drukčiju perspektivu sa svojim perfekcionizmom, jedan je od najkreativnijih ljudi u današnjem svijetu gastronomije.

U to sam se uspio uvjeriti i sam prošle godine kada sam sa Gökmenom Sözenom, generalnim direktorom Sözen Groupa i čovjekom na čelu međunarodne gastronomske konferencije Gastromasa u Istanbulu, jednog od najvažnijih europskih gastro događanja, posjetio Muñozov DiverXO, jedini madridski restoran s tri Michelinove zvjezdice i daleko najtraženija restoranska rezervacija u gradu. Povodom ove najnovije nagrade, valja ponoviti da je 41-ogodišnji Dabiz Muñoz (ex-Nobu i Hakkasan), enfant terrible kulinariskog svijeta s upadljivom irokez frizurou, odlučio svoj DiverXO učiniti „najboljim restoranom na svijetu“. Nakon posjeta, tijekom kojeg sam uživao u jednom od najboljih i najzabavnijih (u najboljem smislu) obroka u životu, i sam sam se uvjerio da je Dabiz na dobrome putu da postigne taj cilj. Njegovi degustacijski jelovnici, prikladno nazvani „platna“, sadržavaju jela koja često graniče s umjetnošću. Ukratko - kulinarski snovi na javi, kako sam doživljaj opisao u jednom ranijem tekstu.

Restoran koji se dizajnom duhovito poigrava s kičem, stripovskim rukopisom i nadrealističkim elementima odmah daje do znanja da se tu ne može očekivati ništa obično. U samo pet godina Muñoz je njime stigao od potpune nepoznanice do osvajanja španjolske Nacionalne nagrade za gastronomiju i tri Michelinove zvjezdice. U restoranu DiverXO krenuo je u potragu za iznimno složenim kulinarskim stilom, miješajući

odvažno, ali savršeno okuse, teksture i tehnike suvremene kreativne kuhinje.

U vrijeme kada sam ga posjetio, restoran je nudio degustacijski meni Flying Pigs. Nama je Muñoz poslužio njegovu proširenu verziju, a ukupno 23 slijeda, koji su nas oduševili. Meni je, naime, kao stvoren za one koji su uvijek spremni istraživati, eksperimentirati i isprobavati nova kulinarska dostignuća. U ovom slučaju, pojednostavljeno rečeno, radilo se o spoju mediteranske i kineske kuhanje s japanskim i indijskim utjecajima.

Premda je Muñoz Invention Award dobio za svoj projekt GoXo, tu ponavljam meni koji me toliko oduševio i koji će, pretpostavljam, samim čitanjem posjetitelja Madrida (čim se pandemija smiri) zasigurno dovesti za trpezu Diverxo-a ili barem do neke njegove food prikolice.



Meni – DiverXO – siječanj 2019.

Uvod

1. Pileća masnoća na kantonski način i kineski 5 spices limun, „pijetlova krijesta pintxo de tortiyaki“ i croissant s češnjakom
2. Taco crepe“ od ljubičastog kukuruza s hrskavim pačjim jezicima, ikra krastavca i puževa
3. „Niguiro-croquette“ od ovčjeg mlijeka i „millefeuille“ od odležanog lososa, i marmelada od dimljenog čaja i rajčice
4. Galicijske baby hobotnice „sabu sabu“ s čilijem i rakovicom, „pimentón de la vera“ i krumpir s Kanarskih otoka

Putovanje na plaže Goe

5. „Pani puri“ punjen njudelijskim „salmorejom“ i cikla
6. Kavijar pečen u „tandoori“ pećnici s „vindaloo“ curryjem i grčkim jogurtom
7. „Dal makhani“ sa sirutkom od ovčjeg mlijeka i klorofila
8. Žablji kraci na način „pileća masala“, ukiseljena metvica, „papadum“ od leće i mango chutney
9. Pareni sir „naan“ sa šampinjionima, kukuruzom i zakiseljenim parmezanom
10. Mumbajski cvijet s ružičastim paprom

Dodatak

11. Smrznuta salata iz dna hladnjaka, divlja deverika (sea bream), trilja i romb

Xialongbao XO

12. Juha tom kha s okruglicama i espartenyasima

Dodatak

13. „Pepperoni pizza“ s pirjanim govedim jezikom, mozzarellom buffala, bijelim tartufom i pesto zakiseljen zelenim shisom

Putovanje na tržnicu Tsukiji

14. „Morski ježinac u ruci“ s prstastom limetom, veo od crnog češnjaka sa slatkim korijenom
15. Ramen od gusje jetre i zečjim kostiju s raviolima punjenim zečjetinom, žumanjak s embrijem i crnim tartufom

Dodatak

16. Pečeni škamp poslužen u vlastitom bordelaise umaku, s maslacem od crnog češnjaka, kimchijem, umakom XO i botargom
17. Glava škampa s „umakom“ od gorko-slatkih limuna
18. Astrurijjski „pixín“ sa „suquetom“ od trilje i njezinom prženom glavom

Svila u ustima

19. „Txuletón“ & tamarind meuniere, wagyu iz Kagoshime, pečen i mariniran u tostiranom „mojou“, koža bivoljeg mlijeka i ukiseljena riža - Organska vijetnamska riža parena na sakeu, zeleni čaj i bambus

Animirani stripovi... Slatki svijet fantazije

20. Ganache od kokosa, crni češnjak, žvakaća guma od crnog ribiza, bosiljak i slatki korijen... sladoled od kokosa i pepela yuzua

21. Kukuruz, naranjoilla, vanilija i mlijeko s dna posude za pahuljice
22. Guava, ružičasta čokolada, hajikami, reducirano ovčje mlijeko i sladoled od chipotlea, ružičasti papar, tamarillo, i mochi keks od đumbira
23. Djetinjstvo na slamku... Flan od šećerne vate, cikla, vanilija i malo umaka Sriracha

Sve su pratila vrhunska vina (i jedan sake) koja je probrao glavni sommelier restorana DiverXO. Čitatelja ne bih zamario popisom da se ne radi o nevjerojatno rijetkim bocama, pa eto i toga:

BOLLINGER R.D. 2004 (A.O.C. CHAMPAGNE)
DR. BURKLIN-WOLF, JESUITENGARTEN GC 2007 „DOUBLE MAGNUM“, PFALZ
DIDIER DAGUENEAU, PUR SANG 2011, A.O.C. POUILLY FUMÉ
HEAVEN SAKE, DASSAI YUNMAI DAIGINJO
EQUIPO NAVAPOS, LA BOTA DE MANZANILLA 39 „BOTA NO“ SACA 2012 (D.O. JEREZ)
WEINGUT KNOLL, RIET SCHUTT SMARAGD 2016 (WACHAU)
BENJAMÍN ROMEO E ISMAEL GOZALO, PIRATA 2014 „MAGNUM“
MOREAU-NAUDET, CHABLIS GRAND CRU VALMUR 2015 (A.O.C. CHABLIS)
CLARENCE DILLON LA MISSION HAUT BRION 2015 (A.O.C. PESSAC LEOGNAN)
DOKTOR BERGWELER, WEHLENER SONNENUHR AUSLESE 1979 (MOSEL)

