

# U hramu tartufa

U istarskom mjestu Livade restoran je **Zigante** čiji ulaz krasi brončani odljev tartufa-ljepotana, neosporenog velikana koji je već dugi niz godina neprikosnoveni Guinnessov rekorder

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

**H**ladno je sunčano jutro 2. studenog 1999. i tartufar Giancarlo Zigante sa svojom je kućicom Dijanom na redovitom obilasku terena u Motovunskoj šumi, nedaleko istarskog mjestu Livade. Pronalazak tartufa, čak i većih primjeraka, za njega nije nikakva novost, pa ga nije začudio niti nalaz tog kasnojesenskog jutra. No, tek kad ga je izvadio iz zemlje, shvatio je da se radi o rekorderu.

Golijat od 1,31 kilograma, poslije nazvan „Milenijski tartuf“, nije završio na tržištu, već u tanjurima uzvanika na svečanoj večeri, a njegova fotografija u Guinnessovoj knjizi rekorda, gdje se, kao još neosporeni velikan, nalazi i u najnovijem izdanju. Danas brončani odljev ovog ljepotana krasi ulaz u restoran u kojem glavnu ulogu, dakako, ima delicija što su je cijevali rimski carevi, pape i austro-ugarski aristokrati.

Te iste 1999. godine, sat vožnje južnije, Puljanin Damir Modrušan, glavni kuhar



restorana Valsabbion u istoimenome butik hotelu u Pješčanoj uvali kod Pule (uz kastavski Kukuriku tada vodeći lokal kreativne kuhinje u nas), već je četiri godine izoštravao jedinstveni pristup hrani prema uzoru na ponajbolje restorane svijeta, ali i kuhao za mnoge poznate ličnosti, poput Stinga, Naomi Campbell, Julija Iglesiasa, Romana Prodiya, Joes Cockera... Modrušanu tad nije bilo ni na kraj pameti da će uskoro voditi kuhinju u selu Livade, a još manje da će tamo ostati više od desetljeća. No, sudbina je karte izmiješala baš tako...

U međuvremenu, Giancarlo Zigante, koji je u 20 godina svoje tartufarske karijere izvađio čitavu tonu te plemenite podzemne gljive (dnevni rekord mu je šest kilograma bijelog tartufa, a samo 1986. izvađio je ukupno 125 kilograma te cijenjene namirnice), razmišljao

Otkriće istarskog bijelog tartufa početkom prošloga stoljeća pretvorilo je Livade, malo mjesto s jedva 200 stanovnika, u jedan od najvažnijih centara svijeta tartufa

Restoran **Zigante**, mali lokal otvoren 2002., danas je gurmanski hram tartufa s profinjenim jelima *chefa* Damira Modrušana, ali i primjerenih vrhunskih vina, koji opravdano teži Michelinovoj zvjezdici



je kako unaprijediti Sajam tartufa u Livadama, koji je započeo 1992. Otkriće istarskog bijelog tartufa, koje se dogodilo početkom prošloga stoljeća, u doba gradnje Parenzane, uskotračne željeznice između Trsta i Poreča, i činjenica da su Livade samo središte njegove berbe, to je svakako zasluživalo.

– Ta je priredba do 2000. trajala samo jedan dan, što nije bilo dovoljno, pa smo ju 2001. produljili na četiri vikenda. Istodobno, u Livadama je postojao samo jedan restoran, i ljudi su morali dugo čekati za stol. Dakle, to nije bilo dobro, ako smo htjeli razvijati sajam, ali i primjerenu prezentaciju tartufa kao ekskluzivne namirnice. Zbog toga sam 2002. odlučio otvoriti mali restoran, gdje bi se služila jela s tartufima i nudila fina vina, odnosno ponudilo nešto drukčije – prisjeća se Giancarlo Zigante, koji je u Livadama dvije godine prije otvorio trgovinu s tartufima, a potom 2005. proširio restoran, uredio lođu te 2007. ponudio i tri sobe.

Istodobno sezona vikenda tartufa se produljila, pa je tako lani trajala sedam, dok će ove godine domaćini prirediti čak deset vikenda. Giancarlova ideja bila je ljudima koji dolaze u Livade na Sajam tartufa, ali i tijekom cijele godine, pokazati da se može ponuditi i više, nešto skrojeno za zahtjevnijega gosta.

Budući je u vrijeme otvaranja restorana išao na tečaj za *sommeliere*, gdje je učio o

sljubljanju hrane i vina, shvatio je da tartufe mora ponuditi u profinjenim jelima i uz jednako kvalitetna vina. No, možda najbolju odluku u cijeloj zamisli Zigante je donio kada je 2003., godinu dana po otvaranju restorana, u njegovu kuhinju, na preporuku sina Adriana, odlučio dovesti Damira Modrušana.

– U Valsabbionu je došlo do zasićenja, bio sam umoran i htio više vremena provoditi s obitelji, jer je kćer rasla, a ja toga gotovo da nisam bio niti svjestan. Šest godina nisam niti jednu večer bio kod kuće, što za čovjeka s obitelji od njegove 26. do 31. godine nije baš normalno. Jednu sam sezonu bio kod kuće, a onda mi je prijatelj predložio novoootvoreni restoran Zigante. Nas nekoliko je bilo to na neku vrst audicije, i kad sam ja nešto skuhao, oni koji su kušali rekli su da im je to poznato iz Valsabbiona. Tada me Adriano Zigante, Giancarlovin sin, pitao bih li bio zainteresiran preuzeti kuhinju. Trebalo mi je gotovo godinu dana da se odlučim, pa sam u Zigante došao u rujnu 2003. Presudno je bilo to što sam imao prilike prvi put postati šef kuhinje i što sam dobio otvorene ruke. Tada sam i Emila Perdeca, ondašnjeg *sommelierskog* prvaka Hrvatske, povukao iz Valsabbiona na mjesto šefa sale i *sommeliere*, jer mi je bilo važno da na mjestu gdje ne poznajem nikoga, imam osobu s kojom mogu uspješno surađivati. Vrlo brzo smo se uigrali i u nekoliko



Rekorderski milenijski tartuf bio je sjajan marketinški mamac koji je **Giancarlo Zigantea** naveo na ideju otvaranja restorana primjerenog toj ekskluzivnoj namirnici (gore), koji je u međuvremenu izrastao u pravi kompleks s trgovinom, lođom i smještajem



1



2



3



4



5

godina napravili dobar posao – objašnjava nam 46-godišnji Damir Modrušan.

Modrušan, koji je za brata i sebe počeo kuhati još kao desetogodišnjak, barem dok su im roditelji boravili u Zagrebu, te završio ugostiteljsku školu u Puli, svoju je karijeru započeo u lokalnom ugostiteljskom poduzeću Arenaturist. No, tamo je ratnih godina, zbog premalo posla, dobio otkaz, pa je odlučio otići raditi u Italiju; 1993. najprije u Schluderbach (Carbonin) u Južnom Tirolu, gdje je prao suđe, a potom u Passo Tonale u Alto Adigeu, da bi na koncu u hotelu Gran Baita u Folgaridi dobio mjesto prvog kuhara.

U Hrvatsku se vratio 1995. i počeo raditi u restoranu Bodulka u Šišanu kraj Pule, tada jednom od najboljih u Hrvatskoj, gdje je ime stjecao chef Dušan Černjul, koji će svoju poznatu Vela Neru otvoriti 1998. u Pješčanoj uvali.

– Jela koja je Černjul tada kuhao u Bodulki meni nisu bila strana, jer sam ih dobro poznao još iz *à la carte* ponude Arenaturista. Gastronomska ponuda tada se još ni izbliza nije tako brzo mijenjala kao danas, kao ni tehnike. Ali, tada sam se prvi put susreo sa svježim bijelim tartufima i počeo raditi ribu u soli i u foliji – dobro pamti te dane Damir.

Nakon pola godine u Bodulki zamijetila ga je Sonja Perić, vlasnica hotela i restorana Valsabbion, predvodnika novih standarda u hrvatskoj kreativnoj gastronomiji i mjesta na koje su se preslikavali najnoviji trendovi iz vodećih restorana svijeta. Uz sposobnu voditeljicu, taj je restoran izgledao savršeno i imao kvalitetnu mladu ekipu, u koju se Modrušan vrlo brzo uklonio.

– Od 1996. do 2001. ta je ekipa bila kao

Damir Modrušan je chef prepoznatljiva stila koji uvijek ima na umu da tartuf mora biti zvijezda svakog jela: file brancina punjen crnim tartufom i porilukom (1), mladi krumpir punjen zumanjkom i crnim tartufom u crnoj tempuri (2), jaja sa bijelim tartufom, krema od celerova korijena i brokule (3), tatarski biftek s perlama od tartufa i crni tartuf (4) i terina od hobotnice s crnim tartufom (5)

najbolja hrvatska nogometna reprezentacija 1998. Kad je Sonja Perić otvorila hotel i restoran, bila je jako daleko, možda na desetke godina od svih drugih restorana u Istri. Kad jedna pametna, kreativna i sposobna žena koja je mnogo proputovala, vidjela mnogo stvari i jela u mnogim vrhunskim restoranima, znade prenijeti ta znanja, onda to mora uroditi plodom – tvrdi Modrušan.

No došlo je do već spomenuta zasićenja i prelaska u Zigante, gdje su se prije Modrušanova dolaska jela s tartufima radila onako kako se rade u svim konobama u okolici, što je Damir kao chef polako počeo mijenjati. Giancarlo Zigante dao mu je otvorene ruke, a Damir tvrdi da i danas uživa podršku i povjerenje vlasnika i čitave obitelji Zigante.

– Nisam napravio kopiju Valsabbiona, jer nisam takav tip, već sam nakon vremena

**Prije Modrušanova dolaska, jela s tartufima radila su se onako kako se rade u svim konobama u okolici, što je Modrušan kao chef polako počeo mijenjati**

uhodavanja krenuo originalnim putem. U početku nisam imao ekipu, niti dovoljno veliku i opremljenu kuhinju za kreativnija, autorska jela, pa smo radili temeljne stvari – *carpaccio*, krem juhe od bijelih i zelenih šparoga, celera, tjestenine... Sladoled od tartufa došao je nakon nekoliko mjeseci. No, trebalo je mnogo vremena da shvatim s kojim se namirnicama tartuf idealno sparuje, a s kojima manje ili uopće ne. Jer, ima četiri vrste tartufa – tri crna i jedan bijeli. Jedan s nečim ide, a drugi s tim istim ne. Jednoga možete termički obraditi, a drugoga ne. Namirnice koje najbolje odgovaraju tartufima su jaje, krumpir, korijen celera, bijela palenta i tjestenine, prije svega istarski fuži, pljukanci, njoki, zatim biftek u umaku od tartufa, pa riba, pileća prsa i janjeći kotlet... semifredo od lješnjaka i tartufa. Uz autorska jela, to su stvari koje nudimo i danas... Zna, za tartuf su najbolje neutralne namirnice, a glavni princip je da svježi tartuf dolazi na toplo jelo – pojašnjava Modrušan.

Kako je restoran napredovao, Damir je uvjerio Giancarla i Adriana da kuhinja ne može ostati na temeljnim stvarima, pa su počeli pratiti ono što se nudi u svijetu, kako rade tada najbolji restorani. Počeli su i obilaziti te restorane, najprije po Sloveniji i Italiji, a poslije i dalje, recimo u Sjedinjenim Državama. Na taj način prikupili su mnogo znanja, iskustava i detalja, koje su onda prilagođavali formatu svoga restorana i Modrušanovu stilu kuhanja.

– Proučavao sam recepte na internetu, u inozemstvu kupovao svu moguću stručnu literaturu, opremu i ulagao u sebe. Zahvaljujući svemu tome, moja je kuhinja brzo napredovala, postajala definiranija, a repertoar jela se širio. No, moram priznati da sam svoju kuhinju usmjerio prema tartufu, kao glavnoj namirnici, što je u jednu ruku zanimljivo i tjera vas na izoštavanje finesa, ali s druge strane istodobno i kreativno ograničavajuće – kaže Damir.

Usprkos razvoju kuhinje, Modrušan već godinama uspijeva zadržati svoj karakterističan stil, zbog čega mnogi gosti i njegovi kolege odmah prepoznaju jelo koje je on napravio. Sam će reći da se zapravo radi o staroj školi, svojevrsnoj mješavini onoga što je naučio u školi i od starijih kolega, zatim onoga o čemu razgovara sa *chefovima* prijateljima iz inozemstva, uz dodatak svega do čega je sam došao. Modrušan je, naime, svjestan utjecaja koje je na njega imalo ono što je vidio kod drugih i što mu se sviđjelo, ali nikada nije upao u zamku kopiranja.

– Volim eksperimentirati do granice na kojoj se dobro osjećam. Dalje ne želim ići, jer trenutačno nemam 20-30 ljudi da se mogu baviti ambicioznijim stvarima. Svjestan sam uvjeta u kojima radimo. U tartufarskoj Albi, u Italiji, na tartufima se ne šteti, što se naravno vidi i na računu. Ti su veliki restorani savršeno avangardno dizajnirani i u njih zalaze poznati ljudi. Sve je savršeno, osim hrane. I iz toga sam učio – pojašnjava Modrušan.

Bijeli tartuf, odnosno najprestižniji *tuber magnatum pico*, jede se isključivo sirov, bez termičke obrade, koja bi ga uništila, a od crnih tartufa Damiru se najviše sviđa *tuber melanum sporum*, tartuf koji se može tretirati na sve moguće načine, a koji raste u francuskome Périgordu te Umbriji i Toskani, a nešto malo i u regiji Marche. Ima ga i u Istri, ali u tako malim količinama da službeno nije niti prijavljen kao tartuf koji se može naći na tom prostoru. Zato ga u Ziganteu povremeno uvoze u malim količinama i čuvaju samo za posebne prigode.

U Istri se još mogu naći *tuber aestivium*, *tuber brumale* te još jedna-dvije manje važne podvrste. Osim važnosti kombinacija namirnica, Damir je shvatio da je njegov glavni zadatak u restoranu poput Zigantea istaći tartuf, odnosno postići da na koncu svakog jela gostu u ustima ostane baš njegov okus.

– Tartuf je skupa namirnica koja mora biti apsolutna zvijezda jela. Ako ga stavite na rižoto od paprika, on nestane, jer ga paprika sasvim pokriva. Tako da s tartufom čovjek mora biti jako oprezan. Zato sam prilično

## KRALJ TARTUFA I VIŠE OD TOGA



Pronalazak rekorderskog „Milenijskog tartufa“ koji je završio u Guinnessovoj knjizi rekorda, ali i u tanjurima stotinu uzvanika na svečanoj večeri, za njegova nalaznika Giancarla Zigantea nije bio kraj, već početak jedne lijepe priče koja za konačni cilj ima priznanje regije kao prve tartufarske destinacije na svijetu.

„Livade su malo mjesto s jedva 200 stanovnika, ali se nalaze na položaju kojim kruže mnogi turisti. Radi se o centru svijeta tartufa i nadamo se da će ova priredba prerasti u jedan veliki festival. Ove ćemo godine po prvi put u studenome prirediti čak deset vikenda Sajma tartufa, sve pod našim patronatom. Doći će mnogo ljudi, i mnogo će potrošiti. Mislim da je to velika stvar za Istru, ali i cijelu Hrvatsku. Naša je ideja da ljude dovodimo u Livade tijekom cijele godine i našim lokalom pokažemo da imamo što ponuditi i najzahtjevnijemu gostu. Zna, velika privilegija ovog restorana, od prvoga dana do danas, je da mu nikada nije nedostajalo svježih tartufa, u bilo koje doba godine“, priča nam Giancarlo Zigante, koji se tartufarskim poslom bavi još od 1971. i koji na Danima tartufa redovito osvaja nagrade za najveći i najljepši tartuf.

Danas su, uz Giancarla, u posao s tartufima uključeni i drugi članovi obitelji – supruga, dva sina i kći, kao i supruge sinova. Tvrtka „Zigante tartufi“ zapošljava oko stotinu radnika, i to u ugostiteljstvu, preradi tartufa, maslinarstvu i vinar-

stvu. Osim u Hrvatskoj, tvrtka ima podružnicu i u Sloveniji, trgovine u Livadama, Bujama i Grožnju, dok polovicu svojih proizvoda izvozi u cijelu Europu te Sjedinjene Države.

„Prije 15-ak godina počeo sam se baviti i ekstra dječanskim maslinovim uljem. Imamo 1400 stabala u Plovaniji i Kostanjici – sorte istarska bjelica, leccino, franco, buža, od čega radimo monosortna ulja i jednu kupažu. Moje ulje od sorte istarska bjelica svrstano je među 15 najboljih na svijetu prema ocjeni globalno poznatog vodiča najboljih maslinovih ulja Flos Olei, a kupaža je ove godine postala šampion međunarodnih Dana maslina u Zadru“, ponosan je Giancarlo.

Zigante je 2009. u svojoj rodnoj Kostanjici, neposredno uz Livade, pokrenuo sadnju vinove loze (27 000 čokota i nešto stare loze u najmu) – istarske malvazije, terana, cabernet sauvignona,

merlota... Prvo vino proizveo je 2012., a prošle jeseni obavi petu berbu.

Linija Zigante ima sedam etiketa – pjenušac Vero Blanc (od malvazije), Malvazija, Cuvée Frasco (sauvignon, chardonnay i bijeli pinot), Teran Rose Aurora (teran, refošk, domači vranac), te odležana crvena vina – Cabernet Sauvignon, Merlot, San Stefano (cabernet sauvignon i merlot) i Gran Riserva San Stefano (teran), do sada najbolje ocijenjeno vino.

„Pored toga, imam i odležanu malvaziju koja upravo ide u boce. Ove godine imam čemo i slatka vina: od sušenih bobica malvazije, od mješavine malvazije i muškata i od sušenih bobica refoška. Ideja je bila da vlastitim vinima mogu pratiti sva jela degustacijskog menija – od pjenušca do desertnog vina.

Malvazija, Frasco i Rose su svježa vina koja dobro idu uz predjela, tjestenine i ribu, premda uz ribu može ići i crveno vino. Recimo, San Stefano odgovara i uz meso i uz ribu. Gran Riserva Teran San Stefano je moćno vino koje odgovara uz crveno meso“, objašnjava Zigante, koji uskoro planira proširiti proizvodnju, urediti novi vinski podrum, smještaju dodati još pet-šest soba, otvoriti još jednu veliku trgovinu u Livadama pogodnu za degustacije, a na prostor današnje trgovine proširiti restoran.

Izgleda da je samo nebo granica.





Danas Giancarlo Zigante u svojoj ponudi ima i ekstra djevičanska maslinova ulja (desno), koja osvajaju prestižne nagrade, te sedam sjajnih etiketa vina, od pjenušca do odležanih crvenih vina, a uskoro stižu i desertna (sasvim desno)



suzdržan, premda unutar svoga stila nastojim biti što kreativniji i rabim sve suvremene tehnike. No, neka jela uvijek ostaju na meniju, još od vremena kad smo tu sazreli kao ekipa, odnosno od trenutka kad sam shvatio da i mi moramo postati jedinstveni i prepoznatljivi. Sakupio sam dosta vlastitih iskustava, ali i educirao se u lokalima u kojima se radi samo s tartufima, pa definirao vlastiti stil.

Jedno od mojih jela je pire krumpir punjen žumanjkom, obložen crnim tartufom i prelivljen laganim umakom espagnole. Kad na to naribate još malo svježeg bijelog ili crnog tartufa, to je nešto nevjerojatno, jer te namirnice sjajno idu zajedno. Zatim capuccino od celera s jajetom kuhanim *sous vide* i tartufima, tagliolini *carbonara* sa *sous vide* jajetom, sušenom istarskom pancetom i svježim tartufom, pa hobotnica kuhana u vakuumu s toplim gelom od mora, što je naša originalna tehnika. Zatim škampi, brancin, biftek..., s tim i tartufima možete raditi što god želite – deciderano će Damir.

Ovom prigodom kušali smo meni koji je započeo sitnim zalogažima (odležani sir od tartufa, mrežica od maslinovog ulja, salamin s tartufom, okruglice od sira s tartufom, istarski pršut, pjena od zelenih maslina) i tatarskim biftekom s kavijarom od tartufa i crnim tartufom (sadržavao je samo sol, papar, maslinovo ulje i limunov sok, tako da ništa ne maskira tartuf, tu konkretno *tuber melanum sporum* koncentrirana okusa u obliku kavijara).

Nastavilo se *tagliolinima* s gusjom jetrom i crnim tartufom naribanim za stolom (uzus u slučaju tartufa, tako poslužen u svakome jelu) te iznimno ukusnim filetom bakalara s mladim špinatom, povrćem, s ribljim fumetom, koji nam je Modrušan u tanjur ulio za stolom, te crnim tartufom.

Prije glavnog jela poslužen je slijed

iznenađenja – mladi krumpir u crnoj tempuri s kremom od žumanjaka i crnim tartufom (crna tempura u ovome je slučaju, umjesto ugljena, bila od sipina crnila) te potom preddesert – sorbet od lista smokve.

Za glavno jelo Damir je odabrao janjeći file s palentom i crnim tartufom (janjetina se u Ziganteu obično služi u tri oblika – file, kotlet ili *confit*, a nekada i kao kobasičice punjene tartufom i pečene u vlastitom umaku s bijelim vinom). Meni je završio klasikom restorana – sladoledom s tartufom posluženim na hrskavim mrvicama, s cvijećem i umakom od malina, te pralinama.

Sve zajedno, impresivan niz precizno skuhanih jela, s brojnim detaljima i iznimno izraženih okusa, u kojem su tartufi doista imali ulogu glavne zvijezde (jelovnik sadržava *à la carte* ponudu i četiri degustacijska menija – od tri, četiri, pet i šest sljedova, svi s dva-tri međuslijeda, 450-900 kn, sparivanje s vinima dodatno još oko trećine cijene).

Spomenuta Modrušanova suzdržanost nimalo ne znači i manjak ambicije. Dokazuje to i njegov prigodni degustacijski meni pod imenom „Istria In“, s jelima istarske kuhinje

**Za glavno jelo Damir je odabrao janjeći file s palentom i crnim tartufom, a meni je završio klasikom restorana – sladoledom s tartufom posluženim na hrskavim mrvicama, s cvijećem i umakom od malina te pralinama**

u molekularnoj verziji, gdje je sve spravljeno s tartufom. Sam ga drži najjačim koji je ikada ponudio, i to što se tiče okusa, mirisa i uopće koncepta.

– Tu je bila istarska maneštra napravljena suvremenim tehnikama u pet segmenata – sfere od graha, staklasti gel od krumpira, krema od pršuta, kavijar od kukuruza i rezani tartuf, a kad ste sve zajedno stavili u usta, dobili ste autentični okus maneštre. Zatim je bio žgvacet od istarske kokoške, u kojem su njoki bili od mesa, dok smo od kostiju i kože radili umak, koji je reduciran gotovo do gela, a od ostataka – krila, vrata, hrpta... tekućinu žgvaceta, i to tehnikom destilacije, da bismo onda tom tekućinom jelo zalili pred gostom. Radili smo i istarsku supu – ispekli kruh, samljeli ga i od toga radili pjenu, pa dovršili 30 sekundi u mikrovalnoj pećnici. Teran smo reducirali, dodali mu papar, maslinovo ulje i šećer, pa ga spojili s tim kruhom. Uz to smo poslužili istarsku fritulu – najprije ju ispekli, osušili, samljeli u prah i napravili sladoled u pacojetu, a okus je bio onaj autentične istarske fritule. Takve bih stvari ja tu radio svaki dan. Mislim da ću taj meni uskoro vratiti na jelovnik, možda već na jesen, jer su sada prilike drukčije i treba kuhati još ambicioznije. A taj meni ima tradicionalnu istarsku priču na suvremen način, što je, prema mom mišljenju, naš apsolutni adut – zaključuje Damir.

I doista, jelovnik koji kombinira klasična, autorski doradana jela s tartufima i autentični istarski repertoar u suvremenoj kreativnoj verziji, čini se kao najprimjereniji koncept za restoran Zigante, posebno u uvjetima kad je Istra pod lupom Michelinova vodiča čijoj zvijezdici jednako teže vlasnik Giancarlo Zigante i chef Damir Modrušan.

Za goste ionako vrijedi stara izreka – „Tko jede tartufe, živi kao paša!“ 🍷