

VELIMIR CINDRIĆ



Intervju Daniele Sperindio

Ovoga sam proljeća imao prilike otkriti kuhinju chefa za kojega sam siguran da će u godinama što slijede postati svjetski poznato ime. Rijetkost je, naime, kad čovjek naiđe na restoran s jednom Michelinovom zvjezdicom kod kojega odmah dobije dojam da se radi o nekome od maksimalne tri zvjezdice i da mu do toga ranga treba još samo nešto pročišćavanja stila i, dakako, malo sreće s trenutačnom lokalnom i globalnom politikom slavnoga vodiča restoranima.

A upravo sam taj dojam imao smo pri nedavnoj posjeti restoranu Art di Daniele Sperindio u Singapuru. Uz to što se, znate to svaki iskusni gurman, najbolje jede baš u restoranima koji žestoko jure drugu zvjezdicu, u slučaju restorana Art di Daniele Sperindio sada se može jesti hrana vrijedna gotovo tri zvjezdice za cijenu od onih za koje se u Singapuru obično plaća za jednu. Dodamo li tome da je restoran smješten na vrhu kulturne Nacionalne galerije, sa spektakularnim panoramskim pogledom na Marina Bay Sands, začudni resort ispred istoimena zaljeva i jedne od najvećih znamenitosti grada, jasno je da se radi o doživljaju bez premca.

Danas 36-ogodišnji Daniele Sperindio, rođen u talijanskoj Genovi, chef je koji se bavi neotalijanskom kuhinjom, što kombinira modernistički senzibilitet s klasičnim nadahnućima ili kako to Daniele voli reći „restoran nije isključivo talijanski, nego da nudi talijansku perspektivu“. Iza svega stoji nevjerojatna strast u pokretanju talijanske kuhinje naprijed, kao i impresivan kulinarski pedigree chefa, koji uključuje kulturne restorane kao što su čikaška Alinea i tokijski Narisawa. Ukratko, Art di Daniele Sperindio mjesto je gdje se spajaju njegovo

naslijeđe i talent, služeći kao pozornica za osobnu kreativnost i inovativnost koja probija granice.

Premda je Art di Daniele Sperindio restoran star tek tri godine, već se proćuo po nekim jelima koja su u privukla veliku pozornost medija. Restoran nudi jedan degustacijski meni (oko 220 eura) od, kako je navedeno, sedam sljedova, premda se zapravo sastoji od ukupno njih jedanaest. S obzirom na Danieleov pomno promišljeni pristup, strast i potpuno objektivno sagledavanje vlastite kuhinje, uvjeren sam da njega i njegov Art čeka velika budućnost.

O svemu navedenom i još ponečemu s Danieleom Sperindiom razgovarao sam u njegovu restoranu koncem svibnja.

Jeste li početkom karijere mogli zamisliti da ćete jednom biti chef restorana s Michelinovom zvjezdicom u Singapuru?

Naravno, kad sam počinjao svoju karijeru u Genovi, nisam mogao ni sanjati da ću jednog dana biti chef talijanskog fine dining restorana u Singapuru. Počeo sam raditi s trinaest godina, ali o Michelinu nisam znao ništa sve do svoje dvadesete godine. Počeo sam vrlo rano, radeći u lokalnim seoskim restoranima tijekom božićnih praznika i ljeta. Obično sam radio pomoćne poslove jer me zbog moje mladosti nisu htjeli ni pustiti u kuhinju. Iako sam pohađao kulinarsku školu, Michelin se nije spominjao, osim u vezi s automobilskim gumama. Više sam o tome čuo tek nakon što sam otišao iz Italije. Na primjer, u Genovi je postojao samo jedan restoran s jednom Michelinovom zvjezdicom. A u isto vrijeme, nisam niti imao točnu predodžbu gdje se Singapur nalazi.



Iz kakve obitelji potječete?

Potječem iz radničke obitelji. Oba roditelja su mi bile medicinari, a jedini rođak u ugostiteljskom poslu bio je ujak s majčine strane koji je radio kao maître d' u hotelu s 5 zvjezdica u Genovi. Tijekom školovanja tamo sam obavljao praksu. Kad sam odlučio postati kuhar, svi su se pitali zašto sam odabrao takav put. No, poriv da se bavim tim poslom i strast za njega nekako je prokljao u meni.

Sjećate li se hrane vašeg djetinjstva?

Naravno, hrana je bila vrlo važna u mojoj obitelji, ali to je nešto što biste čuli od bilo koga u Italiji. Hrana je imala veliku važnost, posebno tijekom naših nedjeljnih druženja. Čak i sada, kada posjetim obitelj u Italiji, osjećam se istinski razmaženo. Kad sam bio mlad, majka bi dolazila s posla i pripremila bi čitav obrok za pola sata. Kao još vrlo mlad, i prije nego što sam počeo raditi, pripremao sam profiterole, primjerice, prijateljici za rođendan. Već je, dakle, u meni postojao interes za kuhanje. Pesto je bio značajan dio naše kulinarske tradicije. Moja baka s tatine strane znala me je pozvati k sebi i posebno za mene napraviti njoke od krumpira s pestom. Još uvijek se živo sjećam okusa. Onda je tu bio i fritto misto, mješavina prženih jela, uglavnom povrća. Obično je bilo četiri ili pet različitih vrsta, sve pohane i pržene. Bio je tu i komad pohanog i prženog mesa, junećeg ili telećeg. I uvijek je tu bio komad slatke venecijanske kreme.

Znate, u kopnenom dijelu Genove, fritto misto se obično sastojao samo od povrća i mesa, za razliku od primorske verzije koja je uključivala ribu.

Art
di Daniele Sperindia



Kada ste shvatili da bi kuhanje moglo postati vaš posao?

Iz nekog nepoznatog razloga, od svoje desete godine uvijek sam imao jaku želju kuhati. Teško je reći zašto! U to vrijeme emisije poput Masterchefa još nisu ni postojale, a programi poput „Boiling Pointa“ Gordona Ramsaya tek su nastajali. Tada to nije bila trendovska stvar i na tu se profesiju uvijek gledalo samo kao na radnički posao. Želio sam biti kuhar, iako nisam u potpunosti shvaćao što kuhar znači. Jednostavno me to privuklo. Inače, imao sam i želju ići u glazbenu školu. Svirao sam gitaru, a uvijek je bilo i glazbenih utjecaja s očeve strane obitelji. U Italiji kada navršite četrnaest godina morate odlučiti koju ćete srednju školu pohađati, što u konačnici određuje vaše buduće zanimanje. U to vrijeme već sam radio u restoranima, kako bih zaradio nešto novca, jer sam želio biti neovisan. Što se tiče bavljenja glazbom, ljudi su me obeshrabrivali, govoreći da je to riskantna odluka i da neću moći naći posao. Dakle, odabrao sam kuhanje jer sam to ionako htio raditi. Moj otac nije bio baš zadovoljan tom odlukom jer je želio da nadmašim njegova postignuća i postanem odvjetnik ili nešto slično.

Kada ste se susreli sa svijetom fine dininga?

Zapravo se to dogodilo kasnije u mojoj karijeri. Dotad sam više prakticirao samovođeni pristup, krojeći vlastiti put. Tipičan put bio bi učiti u kakvom prestižnom restoranu, kao što je Alain Ducasseov, recimo šest godina, a zatim se ili pridružiti drugom velikom lokalu ili iskoristiti to iskustvo kao temelj za otvaranje vlastitog restorana. Međutim, proveo sam značajan dio svoje rane karijere u casual okruženju. Moje



naukovanje bilo je u Genovi, u restoranu Antica Osteria del Bai, koji je nažalost sada zatvoren. Bio je to tada jedini restoran na tom području s Michelinovom zvjezdicom. Imao sam priliku nekoliko godina raditi pod vodstvom vrlo talentiranog kuhara Giannija Malagolija. Prvi put sam radio s njim 2006., a zatim ponovno 2008.

Koje je bilo vaše prvo radno iskustvo izvan Italije?

Posao u Parizu, ali vrlo kratko. Bio sam još mlad i uživao sam u prilici da radim i zabavljam se. Našao sam posao u talijanskom restoranu Goldoni, koji se nalazi u ulici koja gleda na Eiffelov toranj. Nije to bilo mjesto s nekim posebnim priznanjem ili pohvalama. Htio sam steći međunarodno iskustvo i okušati se izvan Italije, ali nisam imao nikakvih kontakata niti sam ikoga poznao u Parizu. Tada me je vlasnik restorana u kojem sam radio obavijestio da ima prijatelja koji posjeduje nekoliko restorana u Parizu. Vidio sam to kao fantastičnu priliku. Gledajući unatrag, mislim da je to bilo izgubljeno vrijeme jer me nije vodio netko tko bi me mogao usmjeriti prema specifičnim vještinama i znanjima koje sam trebao steći u tom razdoblju.

Kako se završili u Miamiu?

Dok sam bio u Parizu, prijatelj mi je predložio da odemo na odmor u Miami. Možete li to zamisliti? Miami! Prvi sam put bio izvan svog grada i odjednom smo planirali put u Miami. Kupili smo karte s popustom i odletjeli tamo, ostali dva tjedna. Istraživali smo grad i mislili da je nevjerojatan, razmišljajući o ideji da tamo radimo. Nismo znali trebamo li znati engleski, i imati vizu za rad... Ništa nismo znali, ali smo ipak otišli. Kad smo stigli, povezali smo se s talijanskom zajednicom i oni su nam pomogli osigurati posao na nekoliko mjeseci. Uživao sam u iskustvu, ali htio sam mu pristupiti na pravi način. Tako sam se vratio u Italiju, zatražio vizu i vratio se u Miami. Tamo sam ostao značajno vrijeme. U međuvremenu sam se vratio u Italiju i otvorio mal u delikatesu, gdje sam prodavao lokalne proizvode i radio jela poput pesta i lazanja. Bio sam još vrlo mlad, tek dvadesetak godina, i radio sam potpuno sam. Bilo je to oko 2010., u vrijeme vrhunca ekonomske krize. Na kraju sam prodao dućan i vratio u Sjedinjene Države s radnom vizom i tamo nastavio raditi. Ostao sam tri godine i uglavnom sam radio na dva mjesta. Jedan je bio ležerniji, ali drugi je bio talijanski fine dining smješten u središtu Miamijske. No, moram napomenuti da je koncept fine dininga u Americi drugačiji. Oni i steakhouse označe kao fine dining, prije svega zbog povišene razine usluge. Najznačajniji aspekt mog vremena provedenog u Miamiu je to kako je proširio moje kulinarske horizonte. Ne samo da sam naučio engleski i nešto španjolskog, nego što je najvažnije, razvio sam otvorenost prema različitim okusima i doživljajima.

Kako ste iz Sjedinjenih Država stigli u Aziju?

Kako se moje vrijeme u Miamiu bližilo kraju, razmišljao sam o tome što bi trebao biti moj sljedeći korak. Jedna je opcija bila da ostanem u Miamiu još neko vrijeme, a zatim da preselim u Las Vegas, gdje mi je ponuđen posao. Međutim, osjećao sam da će mi Las Vegas ponuditi isto što i Miami - puno zabave, ali ograničene mogućnosti za kulinarski razvoj. Druga opcija bila je ponuda za posao koju sam dobio od



restorana Pied à Terre u Londonu, koji je tada imao dvije Michelinove zvjezdice. Vidio sam to kao fantastičnu priliku da se probijem u svijet fine gastronomije. Još jedna intrigantna mogućnost koja me fascinirala bila je ideja o odlasku u Aziju. Azija je bila živahan i raznolik lonac kulinarskih tradicija, a mene su privlačili jedinstveni okusi i iskustva koja je nudila. U Singapuru sam dobio posao kao glavni kuhar grupacije nekoliko restorana i barova pod vodstvom chefa Ryana Clifta (singapurski chef australskoga podrijetla s kojim smo u *l'cu & piću* br. 45 objavili intervju, op.a.), povremeno asistirajući i u njegovu paradnom lokalu Tippling Club. Međutim, nije me Ryan doveo u Singapur. Tu sam došao zahvaljujući talijanskom restoranu koji mi je ponudio posao i doveo me iz Miamijske. To mi je poslužilo kao prijelazna faza, vrijeme za razmišljanje o sljedećem potezu. Nisam se dugo zadržao u tom restoranu jer nije ponudio ništa novo na mom kulinarskom putu. Umjesto toga, pridružio sam se Ryanovom timu. Ryan, kao vrstan chef, ostavio je dubok utjecaj na mene. Njegovu hranu karakterizirala je kiselost, smjelost i provokativnost i ona me uvela u potpuno novi profil okusa. To je označilo moju pravu inicijaciju u svijet fine dininga, a u tom sam smjeru sam s njim nastavio tri i pol godine. Bilo je to nevjerojatno razdoblje, a Ryanovo vodstvo potaknulo me dalje na mom kulinarskom putu.

Što vas je odvelo u Japan?

Boravak u Singapuru povećao je moje zanimanje za japansku kuhinju. Znao sam da moram ići tamo. Međutim, dobivanje radne vize u Japanu pokazalo se nevjerojatno teškim, osim za pozicije u određenim hotelima. Stoga sam odlučio da je najbolji način stažiranje. Usmjerio sam se na restoran Narisawa jer sam vjerovao da bi bilo teško osigurati mjesto u nekom lokalu koji se fokusira isključivo na japansku kuhinju, a iskustvo samo po sebi, sa svojim kulturnim barijerama, predstavljalo bi dodatne poteškoće. Želio sam naučiti stvari koje bih kasnije mogao ugraditi u izgradnju vlastitog kulinarskog smjera. Osim toga, Narisawa je tada bio vrlo poznat i držan restoranom broj jedan u Aziji. Još jedan faktor koji me privukao bila je činjenica da chef Yoshihiro Narisawa (vidi intervju: *l'cu & piće* br.49) govori talijanski. Tako sam 2016. konačno odlučio pokušati i, na moje oduševljenje, pristali su me uzeti. Ispostavilo se da je to bilo nevjerojatno iskustvo. Yoshihiro-san je fantastičan chef i divna osoba. Cijenio sam svaki trenutak koji sam tamo proveo. Zaljubio sam se u Japan - namirnice, kulturu, cjelokupnu atmosferu - i da postoji mjesto na koje bih poželio preseliti, to bi nedvojbeno bio Japan.

Jeste li na sličan način stigli i u čikašku Alineu?

Nakon četveromjesečnog staža u Narisawi, vratio sam se u Singapur. Upravo u to vrijeme Singapurska turistička zajednica dodijelila mi je nagradu za „Obećavajućeg chefa u usponu i lokalnog talenta“ i velikodušno mi ponudila sponzorstvo od nekoliko mjeseci obuke bilo gdje u svijetu. Oduševila me prilika i odlučio sam nastaviti s radom u renomiranom restoranu Granta Achatza - Alinea u Chicagu. Bilo je nevjerojatno iskustvo raditi uz tako cijenjenog chefa i naučiti ne samo inovativne i vrhunske tehnike, koje su uvijek korisne, već i tako fokusiran i predan način vođenja kuhinje. Iskustvo u Alinei pokazalo se transformativnim za mene. Atmosfera je bila vrlo

disciplinirana, gotovo vojnička, ali nevjerojatno inspirativna i intenzivna. Prihvatio sam stalnu težnju za kreativnošću i inovacijama, što je duboko ukorijenjeno u njihovu kulinarsku filozofiju. Grant Achatz je stalno naglašavao važnost kontinuiranog kreativnog procesa, ponekad čak i nauštrb određene konzistentnosti jela. Iskustvo je bilo inspirativno i dodatno je oblikovalo moje kulinarsko putovanje.

Gotovo ste završili radeći u Blumenthalovu Fat Ducku?

Točno. Nakon mojih iskustava u Narisawi i Alinei, imao sam želio istraživati mogućnosti u Engleskoj. Mojoj je suprugi, rođenoj u Singapuru, engleski materinji jezik, a i oduvijek me privlačila ta zemlja, iako je nikada prije nisam posjetio. Prijavio sam se za nekoliko pozicija u tamošnjim poznatim restoranima, uključujući The Fat Duck, Midsummer House, Dinner by Heston Blumenthal i Marcus Wareing at Berkeleyju. Nakon što sam dobio pozitivne odgovore od sve četiri ustanove, odletio sam izravno iz Chicaga u London. Proveo sam nekoliko dana u svakom restoranu, razmišljajući o utjecaju koji bi svaki mogao imati na moju karijeru. U dobi od 30 godina znao sam da moram donijeti značajnu odluku. Od svih opcija, The Fat Duck mi se najviše svidio. Bilo je to doista nevjerojatno mjesto. Dinner je također bio fantastičan, kuhinja visokog intenziteta s ekipom od 60 kuhara. Oba restorana ponudila su mi mjesto, ali da sam birao, odlučio bih se za The Fat Duck. Restorani su objasnili da mi, iako u meni vide potencijal za voditelja kuhinje, trenutačno mogu ponuditi samo poziciju chef de partie. To je bilo uobičajeno i razumljivo, s obzirom na to da bi, bez obzira na iskustvo, kandidat trebao naučiti specifičnu metodologiju pristupa u ustanovi s tri zvjezdice, prije nego što preuzme ulogu onoga koji uči druge. U potpunosti sam uživao u svakom trenutku u The Fat Ducku, unatoč izazovnom poslu, koji je bio prilično drugačiji od brzog okruženja Alinee. Ugođaj je bila prijateljski, s glazbom i opušteniji, ali radno je vrijeme bilo znatno duže. Počeli bismo u 7:45 ujutro i završili u 1:15 ujutro sljedeći dan, u usporedbi s adrenalinskim 12-satnim smjenama u Alinei. Unatoč tome i dalje sam cijenio to iskustvo. No, kad sam procijenio plaću i troškove malog stana koji se nalazi daleko od restorana, uz postojeću hipoteku i boravak sa suprugom, shvatio sam da to financijski jednostavno nije izvedivo. Koliko god sam želio biti dio The Fat Ducka, morao sam donijeti tešku odluku i odbiti ponudu, odluku koja me i dan danas tišti. Takav je život.

U to vrijeme dobili ste ponudu da vodite kuhinju novog bara Atlas u Singapuru?

Da. Rad u Atlasu bilo je obogaćujuće iskustvo, a imali smo uspješne dvije godine s prosječno 400 gostiju dnevno. Ipak, moram priznati da me to pomalo frustriralo. Nakon dvije godine žarko sam želio ostvariti svoju viziju otvaranja fine dining restorana. Čak i prije nego što sam započeo potragu za novom prilikom, partner iz jednog nedovršenog projekta u Hong Kongu i vlasnik grupacije talijanskih restorana u Singapuru obratio mi se s ponudom da postanem izvršni direktor za sve njegove restorane. Zaintrigiran, pristao sam istražiti ideju, ali tek nakon što sam bolje razumio koncept i smjer njegovih ustanova. Za mene se nije radilo samo o financijskom aspektu. Tada sam posjetio restoran Art, koji se nalazio na

najvišem katu Nacionalne galerije, a koji je neposredno prije tamo doselio i razvio se iz prijašnjeg casual brenda kojim je upravljala grupa Osteria Art. Izrazio sam interes za preuzimanjem restorana s konceptualne točke gledišta, dok sam također služio kao izvršni direktor grupe za sve ostale restorane, uključujući i restoran Braci s Michelinovom zvjezdicom. Prepoznajući potencijal za transformaciju Arta u vrhunski fine dining restoran s degustacijskim menijem, predložio sam da restoran iz kulinarske perspektive radi pod mojim imenom, što bi omogućilo stvaranje vlastite kulinarske vizije. Vlasnik je pristao i tako je 2020. započela ova nova avantura. Imao sam 33 godine. Po prvi put sam imao slobodu predstaviti vlastite kreacije i svako je jelo nosilo moj potpis. Sedam mjeseci poslije dobili smo Michelinovu zvjezdicu, što je bila potvrda napornog rada i mene i cijele ekipe.

Ime restorana – Art, koje ste preuzeli dodajući vaše ime vam je odgovaralo?

Vjerujem da se sve događa s nekim razlogom, a ime restorana Art višestruko pristaje. Umjetnost je strast koja oje dio mene, ne samo u kulinarskom svijetu nego i unutar moje obitelji. Otac mi je amaterski slikar, sestra plesačica, a glazba također zauzima posebno mjesto u našoj obitelji. Iskreno, gledam na hranu kao na oblik umjetnosti. Stalno traje rasprava o tome je li kuhanje zanat ili umjetnost. Prema mom tumačenju, zanat može uključivati vještu izradu, poput izrade stolca iz ljubavi prema radu s drvetom. Cilj je stvoriti dobar stolac koja donosi zadovoljstvo kupcu. S druge strane, umjetnost nadilazi obrtništvo prenoseći poruku i komunicira nešto dublje. Može predstavljati ono što vam je važno ili izraziti stajalište. Zato vjerujem da hrana ima potencijala biti umjetnost, pa neki chefovi mogu postići tu umjetničku razinu. Što se lokacije restorana u Nacionalnoj galeriji tiče, savršeno se slaže s nazivom Art. Ne bih želio biti u zgradi bez smisla ili značaja. Duboko cijenim arhitekturu koja izaziva poseban ugođaj, obogaćujući cjelokupno iskustvo uživanja u hrani. U konačnici, Art je također skraćenica imena Pellegrino Artusi, autora jedne od najpoznatijih kulinarskih knjiga ikada napisanih u Italiji „La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene“ iz 1891, čovjeka koji je svojevrsna Julia Child Italije. Tu se zanat susreće s umjetnošću.

Spominjemo Michelin. Što vam taj vodič znači?

Kao chef, a sada vlasnik restorana, ne mogu poreći osobni ponos koji dolazi s dobicom Michelinove zvjezdice. Međutim, za mene ima i značajnu poslovnu vrijednost. Prepoznavanje Michelinove zvjezdice stavlja vaš restoran na kartu i može povećati rezervacije do 30% u usporedbi s restoranom bez zvjezdice. Dvije zvjezdice mogu imati još veći utjecaj, a tri zvjezdice vas podižu na sasvim drugu razinu. Iako je proces stjecanja ovih zvjezdica dug i izazovan, pomaže u stvaranju održivog poslovanja. Michelinove zvjezdice donose ne samo prestiž, već i privlače klijentelu koja cijeni fine dining doživljaj. Otvora vrata novim mogućnostima i omogućuje uspostavljanje veza unutar kulinarskog svijeta.

Koliko ste se vi sami promijenili u posljednje tri godine?

Vjerujem da je moj put u protekle tri godine obilježen strmom uzlaznom krivuljom usavršavanja i osobnog rasta. Osjećam





da svakih šest mjeseci prolazim kroz značajnu transformaciju i postajem druga osoba. U usporedbi s onim prije tri godine, sada sam fokusiraniji i odlučniji. Ne samo da sam doživio osobne promjene, već su se moj kulinarski stil i pristup hrani dramatično promijenili u posljednje tri godine. Eksperimentirao sam, istraživao i pomicao granice svoje kreativnosti. Moja jela odražavaju tu stalnu evoluciju i predviđam da će se nastaviti drastično mijenjati u nadolazećim godinama. Predan sam stalnom poboljšanju i inovacijama, uvijek tražeći nove načine da iznenadim i oduševim svoje goste.

Koliko se u tom razdoblju izmijeni vaš degustacijski meni?

Što se tiče okusa, naša jela postupno postaju delikatnija i profinjenija. Meni je stekao osjećaj samopouzdanja i sigurnosti. Bez sumnje, jelovnik je bio dovoljno solidan da zaradimo Michelinovu zvjezdicu i tri vilice vodiča Gambero rosso. Ali kada ga usporedimo s onim gdje smo sada, postao je dovršeniji i zaokruženiji. Među sedam jela na našem degustacijskom meniju nekoliko je onih za koje bi se moglo reći da su iznimna. Međutim, moj cilj je doći do točke u kojoj svako jelo izaziva istu ocjenu. Pronašli smo svoj ritam, napravili određene prilagodbe, a namjeravam poduzeti i daljnje dorade. Unatoč tome, još uvijek razmišljam o tome koji bi se elementi mogli ukloniti. To je rad koji je stalno u tijeku. Ipak, sada imam veći osjećaj samopouzdanja nego prije. Gledajući unaprijed, predviđam da ćemo za tri godine biti u potpuno različitoj poziciji.



Koji je vaš osobni pristup napretku talijanske kuhinje?

Moram priznati da je moj odnos prema tradicionalnoj talijanskoj kuhinji složen. Tijekom obuke radio sam pod vodstvom chefova koji su bili uglavnom francuski obučeni, pa je sasvim prirodno da moje kuhanje više naginje francuskim tehnikama. Ti su utjecaji vidljivi u mojoj kuhinji i vjerujem da će se nastaviti razvijati u nadolazećim godinama. Međutim, moram ponovno procijeniti želim li unijeti više talijanskih elemenata u svoja jela. Zanimljivo, kada pogledate talijanske restorane izvan Italije, oni obično imaju samo jednu Michelinovu zvjezdicu. Postoji samo jedan talijanski restoran s tri zvjezdice u svijetu izvan Italije, a to je Otto e Mezzo Bombana u Hong Kongu, koji ima klasičan pristup talijanskoj kuhinji, bez uključivanja modernih interpretacija. Težim podići talijansku kuhinju na novu razinu, ciljajući na dvije ili tri Michelinove zvjezdice. Želim da ljudi prepoznaju da mogu doživjeti izniman doživljaj uživanja u hrani koja je izrazito talijanska, a da nije nužno klasična. Pronalaženje pravog načina za izražavanje te vizije za mene je još uvijek proces istraživanja. Trenutačno moja kuhinja nedvojbeno uključuje talijanske elemente i osobno ju držim talijanskom jer sam ju ja stvorio. Vjerujem da kontinuirano napredujem u izvedbi, nastojeći talijansku bit učiniti prepoznatljivijom. Kad poslužujem neko jelo, želim da odmah ostavi dojam na gosta. Iako mnogi restorani s tri zvjezdice daju prednost okusu u odnosu na prezentaciju, ja nastojim postići oboje - jelo koje zadivljuje vizualno i pruža izniman okus. Međutim, postizanje ravnoteže i održavanje talijanske estetike može biti izazovno. Talijanska kuhinja je sama po sebi casual. Ali kad poslužujemo jelo, želim da utjelovljuje tehniku i složenost, nešto što se ne može lako ponoviti kod kuće. U biti, upravljam zamršenim zadatkom



stvaranja jela koja pokazuju i tehniku i talijanski identitet. To je stalni izazov, ali ga svim srcem prihvaćam u svojoj potrazi za kulinarskim ciljevima.

Budući se nalazite izvan Italije, što vam predstavlja najveći izazov?

Biti inovativan talijanski restoran u Singapuru svakako ima svoje izazove, osobito kada je u pitanju nabava namirnica. Oslanjamo se na ograničen broj talijanskih proizvođača i uvozimo njihove namirnice. Uspoređivati naš restoran s talijanskim restoranom u Italiji je teško jer ovisi o aspektima koje uspoređujete. Iako tehnike mogu biti slične, dostupnost određenih proizvoda često je ograničena na našoj lokaciji. Nemamo pristup istom rasponu proizvođača i namirnica, što može otežati stvaranje određenih jela ili im dati dodatno značenje. Umjesto toga, usredotočeni smo na korištenje naše stručnosti u kulinarskim tehnikama i uvoz sastojaka najboljeg okusa koje možemo pronaći. Naš cilj je predstavljati bit talijanske kuhinje i biti dostojan ambasador Italije u inozemstvu. Kad bismo isti restoran otvorili u Italiji, držali bi nas više međunarodnim negoli talijanskim restoranom. Međutim, prihvaćamo tu jedinstvenu poziciju i nastojimo ponuditi posebno i nezaboravno iskustvo koje prikazuje najbolje od talijanskog kulinarskog umijeća u kontekstu naše lokacije.

Kako biste opisali vašu kuhinju?

Svoje kuhanje opisujem kao „konverzacijsku kuhinju“ jer se na taj način volim družiti s gostima. Putem hrane nastojim stvoriti kontinuirani razgovor, onaj koji može biti neizgovoren, ali se prenosi kroz sama jela. Hrana je za mene medij komunikacije. Kroz povijest su se znanja i iskustva dijelila kroz priče, često uz vatru. Iako danas možda nemamo iste tradicionalne postavke, povezani smo više nego ikad prije, ali paradoksalno, često nam nedostaju duboke, smislene veze. Hrana služi kao most u tom modernom kontekstu. To je medij koji svatko može razumjeti na razne načine. Vjerujem da je kuhanje za nekoga, pogotovo nepoznatu osobu, intiman način komunikacije. Omogućuje vezu koja nadilazi riječi. Ja kuham hranu, a ona fizički dolazi do gosta, stvarajući jedinstveno i osobno iskustvo. To je najintimniji oblik veze koji mogu imati s nekim koga ne poznajem. Svojom hranom nastojim stvoriti osjećaj bliskosti i povezanosti, izazivajući emocije i zajednička iskustva.

Koja su dosad vaša najvažnija jela?

Osmislio sam neka jela koja su bila značajna u to vrijeme i koja su izazvala pozornost, ali gledajući unatrag, možda nisu nešto što bih danas poslužio. Jedno takvo jelo, nazvano „From Paris With Love“, inspirirano je mojim boravkom u Parizu, gdje je gusja jetra sveprisutna. U Italiji, međutim, konzumiramo uglavnom goveđu jetru. Tako sam napravio royale od goveđe jetre s kremom od ikre ježinca na vrhu, popraćen kuhanim smokvama i kavijarom. Bilo je to sjećanje na Pariz s daškom Versaillesa, uz zamjenu gusje za talijansku goveđu jetru. To je jelo bilo važno jer nam je služilo kao uvod na tržište, privuklo je široku pozornost. Međutim, da ga sada radim, napravio bih ga lakšim i profinjenijim. Još jedno jelo na našem trenutnom jelovniku, pod imenom,



„Hotel Supramonte“, s janjetinom, važno je jer pokazuje promjenu razine naše kuhinje. Ima faktor iznenađenja u svojem raznobojnom punjenju, a posjetitelje ostavlja u nedoumici o tehnikama iza njega. Dodatno, tu je i jelo sa sardinskom tjesteninom culurgione, tradicionalno punjenom krumpirom. Nadjev smo zamijenili kombinacijom tekućeg poriluka i ricotte, nadopunili sezonskim gljivama, poput vrganja ili smrčaka, te poslužili u kukuruznom temeljcu. Svi ga dobro prihvaćaju i vole.

Gdje crpate ideje?

Ponekad inspiracija može doći iz neočekivanih izvora. Pronalazim ju u raznim medijima, poput čitanja knjiga različitih žanrova i gledanja filmova. Međutim, budući da je u Singapuru izazovno povezati se s prirodom, oslanjam se i na putovanja u potrazi za inspiracijom. Istraživanje različitih mjesta i doživljavanje lokalnih kuhinja za mene je od ključne je važnosti. Posjećujem zalogajnice i restorane koji nude jedinstvene namirnice i jela. Ne radi se o repliciranju onoga što kušam, već o povezivanju sa strastvenim pojedincima koji dijele istu predanost kulinarскоj industriji. Ti me susreti motiviraju da se vratim kući i nastavim stvarati. Osim toga, budući da sam snažno usredotočen na estetiku hrane, motivaciju pronalazim u svijetu umjetnosti, uključujući slike i skulpture. Neophodno je održavati stalnu vezu s ovim poticajnim okruženjem.

Možete li pojasniti vaš degustacijski meni?

Iako spominjemo sedam sljedova, meni se zapravo sastoji od ukupno jedanaest njih. Započinje aperitivom koji uključuje nekoliko elemenata ili pojedinačnih zalogaja za poticanje apetita. Nakon toga slijedi uvodni amuse-bouche, s laganim i tipično hladnim komponentama poput kavijara i rakova. Slijedi glavno predjelo, obično toplo jelo u kojem se izmjenjuju riba i kopnene namirnice. Zatim poslužimo dva slijeda tjestenine, s varijacijama između duge i kratke, punjene tjestenine ili ponekad rižota. Nakon jela od tjestenine, slijedi riblje jelo, a zatim mesno, koje uključuje opcije poput janjetine, goluba ili govedine. Zatim nudimo nešto osvježavajuće za čišćenje nepca prije nego što prijedemo na desert i petit fours.

Kat ispod Arta imate i casual estoran Gema. O kakvom se konceptu radi?

Temeljna razlika između Arta i Gemme leži u gastronomskom doživljaju, čime se osigurava da se međusobno nadopunjuju, a ne natječu. Art nudi striktno talijansku perspektivu s jednim degustacijskim jelovnikom i minimalnom fleksibilnošću, iako se prilagođavamo prehranbenim ograničenjima. Gemma, s druge strane, pruža svestranije iskustvo. Utjelovljuje ležeran ambijent i nudi širi izbor talijanskih jela, poput burrate, različitih opcija tjestenine i roštilja, recimo s odreskom fiorentina. Zadovoljava različite preferencije, bilo da večerate s prijateljima, obitelji ili djecom. Međutim, oba restorana održavaju iste visoke standarde u pogledu usluge i nabave iznimnih namirnica, koje podižu ukupnu kvalitetu jela. Ukratko, Art pruža profinjen, vođeni doživljaj, dok Gemma nudi ležerniji, samostalno vođeni doživljaj.

Kakva je trenutna restoranska scena Singapura?

Iznimno konkurentna. Restorani s Michelinovim zvjezdicama u Singapuru lako bi mogli stajati uz bok onih u gradovima poput Rima, Pariza ili Londona. Prema mom iskustvu, kada posjetim restorane s jednom Michelinovom zvjezdicom u Italiji ili Francuskoj, često sam iznenađen. Mnogi od tih objekata uvelike se oslanjaju na svoje zapanjujuće ambijente, a ne na kulinarску izvrsnost. Međutim, u Singapuru je konkurencija velika. Chefovi iz cijelog svijeta dolaze ovamo pokupiti Michelinove zvjezdice, a razina natjecanja je neusporediva. Svaki restoran s Michelinovom zvjezdicom u Singapuru pun je vrhunskih kuhara koji se trude do krajnjih granica. Situacija je „postigni ili umri“ - ili ćeš biti izvanredan ili riskiraš zatvaranje restorana. Unatoč oštroj konkurenciji, ima dovoljno posla, a mnogi u Singapur dolaze tražeći izniman restoranski doživljaj. Grad je postao kulinarско središte, privlači pozornost prestižnih institucija poput Michelina i The 50 Best Restaurants. Strateški položaj Singapura kao ulaza u jugoistočnu Aziju doprinosi njegovoj privlačnosti, iako Bangkok također napreduje na kulinarскоj sceni. Sve u svemu, vjerujem da je Singapur fantastično mjesto za bilo koga u restoranskoj industriji.

Svida vam se u Singapuru?

Tu sam od 2011. i iako sam povremeno razmišljao da se preselim negdje drugdje, držim da je Singapur dobro mjesto za život. Prethodno sam živio u Miamiu, radio u Chicagu i Tokiju, ali Singapur mi je ponudio mnoge prednosti, ne samo zato što je tu sjedište moje tvrtke. Ako sve bude dobro, planiram ostati ovdje.

Imate li interesa I izvan kuhanja?

Jako me zanimaju filmovi i knjige, i držim se pasioniranim čitateljem. Također uživam u učenju i proširivanju znanja. Znate, sudjelovao sam u studijskom programu hrane na Harvardu, što mi je omogućilo da dublje zađem u svijet kulinarnstva. Dodatno, završio sam i poslovni studij na Warwick Business School u Londonu.

Gdje se vidite za, recimo, deset godina?

U sljedećih deset godina, nadam se i prije, namjeravam uspostaviti snažnu prisutnost na najvišim ljestvicama kulinarскоg svijeta. Osim toga, želio bih proširiti svoje poslovanje na još dva ili tri lokala, stvarajući solidne temelje. Nakon toga, procijenit ću napredak jedne svoje ideje o prehrambeno-tehnološkoj tvrtki i utvrditi isplati li se nastaviti s njom. Nisam siguran hoću li u Singapuru ostati vječno. Recimo, jako me privlači ideja posjedovanja dvorca s restoranom i sobama u Toskani.

