

T-PORTAL

GASTRO INTERVJU: DIEGO GUERRERO

Fine dining uz Springsteena i Red Hot Chili Peppers

Autor: Velimir Cindrić



Izvor: DSTAgE / Autor: Promo

Nakon što je diplomirao na Escuela de Zabalburu u baskijskome Bilbau, Diego Guerrero, danas chef jednog od vodećih madridskih i španjolskih restorana DSTAgE (dvije Michelinove zvjezdice), naukovao je učeći različite kulinarske tehnike u poznatim španjolskim restoranima kao što su Martín Berasategui, Goizeko Kabi i El Bulli.

Guerrero, koji je imao priliku postati *chef* restorana El Refor u Arabi s 23 godine, u samo tri godine prometnuo se u jedno od najvećih imena španjolske gastronomske scene. Naravno, nisu ga zaobišle niti mnoge nagrade, a sve je okrunio radom u madridskom restoranu El Club Allard, gdje je zaradio dvije Michelinove zvjezdice (prva 2007. i druga 2011). Allard je napustio 2013. kako bi radio na vlastitom projektu DSTAgE, restoranu u kojem nastoji zadržati što višu razinu kreativnosti, dok istodobno kuhinju pretvara u ugodno mjesto za sve koji u njoj rade. S Diegom Guerreroom razgovarali smo za trajanja kongresa Gastromasa u Istanbulu.

Kako ste od svojih snova da postanete novinar i umjetnik došli na one o kuharu?

Zapravo, nisam želio biti ni novinar, ni umjetnik niti kuhar. S 18 godina morao sam izabrati studij i bio sam potpuno izgubljen. Nisam znao kojim putem. Razmišljao sam o tim trima profesijama jer su sve imale dosta veze s izražavanjem i kreativnošću. Mislim da sam samo tražio jezik kojim bih mogao prenijeti svoja razmišljanja i predstaviti svoj svijet.

Naukovali ste u restoranima Martín Berasategui, Goizeko Kabi i El Bulli. Možete li reći nešto o tim iskustvima i učinku na mladog kuhara?

Naukovaio sam u prva dva restorana, a u El Bulliju sam pohađao dva tečaja koji su oni nudili na koncu svake sezone, ali tamo nikad nisam radio, iako bih volio da je tako bilo. Svi su ti *chefovi* na mene utjecali transformirajuće i svaki od njih mi je dao vrlo važne vrijednosti koje su dio *chefa* i ljudskog bića kakvo sam danas.



S 23 godine postali ste *chef* restorana El Refor u Arabi. Možete li se opisati u tom trenutku?

Prestravljen (smijeh)! Bila je to velika odgovornost i nisam se osjećao dovoljno spremnim za to, ali i kuhinjska ekipa i moja obitelj su me u potpunosti podržavali.

Dvije Michelinove zvjezdice zaradili ste kao *chef* El Club Allarda. Kako je tada izgledala vaša kuhinja i kako se ona razvijala do danas?

Bila je to vrlo tehnički napredna kuhinja. U meni je postojala velika želja za upoznavanjem stvari, učenjem i, ujedno, pokazivanjem poznavanja svih avangardnih tehnika koje su nam tada bile dostupne. Mislim da je moja kuhinja od tada evoluirala prema sve osobnijem stilu. Stalno pokušavam sve više biti ja, a manje neki drugi. Pokušavam doseći vlastitu slobodu, kreativnu, osobnu i profesionalnu.

Vaš vlastiti projekt DSTAgE izdvaja se vizijom demokratizacije *fine dininga*. Kako objašnjavate taj koncept?

Jasna je namjera pokazati luksuz i suvremeni restoranski format zasnovan na prirodnosti i bliskosti. Radi se o davanju važnosti osjetilnom luksuzu na uštrb materijalnog. Dakle, važnije je biti nego imati.

Kažu da znate reći da se DsTAGE ne treba shvaćati previše ozbiljno, unatoč tome što ima dvije Michelinove zvjezdice. Je li to točno?

Ne baš. Ono što želim reći je da unatoč činjenici da postoji nevjerojatan trud, proučavanje i poštivanje našeg zanata, kao i razvoj koncepta od strane naše nevjerojatno sposobne ekipe, nastojimo sebi ne pridavati preveliku važnost i stavljati na prvo mjesto osjećaj onoga što radimo i želimo. Zapravo, kao da smo samo oruđe u službi diskursa.

Premda ste rođeni u Baskiji, vaša jela više odražavaju vaša putovanja i multikulturne utjecaje Madrida – kineske, kolumbijske... Kako biste opisali svoj kulinarski stil?

Ako moja jela kušate redovito, sigurno ćete me shvatiti kao osobu. Naravno, tu utjecaj vrše putovanja, ali postoji i bliskost različitim stvarima, postoji sjećanje na okus, potraga za novim utiscima i referencama. Postoji i užitak, ali i zbrka. Svaka je osoba istovremeno mnogo toga, a ne samo jedna dimenzija. Ako kažem da se bavim osobnom kuhinjom, onda to ne može biti samo jedno.

Koliko daleko ste spremni ići i postavljate li granice eksperimentiranju?

U kreativnosti ne bi smjela postojati nikakva ograničenja. Mora postojati potpuna sloboda. Strastven sam prema svemu što me inspirira, provocira i tjera da razmišljam i preispitujem stvari. Mislim da je to ono što nas obogaćuje i čini boljima.

Vaši gosti jedu za stolovima koje ste sami izradili, tijekom večere ljujaju se u ritmu glazbe Brucea Springsteena ili Red Hot Chili Peppera s razglasa i odlaze u kuhinju kako bi iskusili vezu između restorana i gosta. Je li to portret restorana kakav biste i sami htjeli posjetiti?

Sigurno! Tražim empatiju između gosta i restorana u cjelini i oslanjam se na nematerijalne stvari kao poluge za posebno iskustvo.

Postali ste i pionir u humanom tretmanu zaposlenika i odlučili restoran zatvarati vikendom. Je li to bio dobar potez, osobno i komercijalno?

Ako želimo da se mladi ljudi i dalje zaljubljuju u ovu profesiju, pravila se moraju mijenjati. Znači, pojam održivosti počinje od same ekipe. Naravno, nije lako, ali već smo to proveli i djeluje. Jednostavno se morate odlučiti na promjene.



Mislite li da bi Michelin bio spreman konceptu poput vašeg dati treću zvjezdicu ili je još uvijek previše konzervativan za to?

Ponekad mislim da, a nekad bogami ne (smijeh). Ne znam, ali mislim da Michelin razumije i poštuje put koji smo odabrali. No, to je vjerojatno sporiji put od nekog drugog ortodoksnijeg ili standardnog. Važno je da se čovjek osjeća ugodno u onome što radi, i da je sretan kad svaki dan vidi rezultat svog rada. U mom slučaju to je restoran pun zadovoljnih ljudi. Znae, od svih ocjena i rang-lista najbolja je – lista čekanja na rezervaciju.

Kamo ide vaša priča u budućnosti?

Uopće to ne želim znati. Želim samo uživati u putovanju.