

Disfrutar: Čarolija od 30-ak sljedova



VELIMIR CINDRIĆ

Meni: Što stoji iza naših jela? Igra, minimalizam, Mediteran, provokacija, poštovanje, putovanje, iznenađenje, iskustva, priče, ekipa, tehnike, sjećanja, osjećaji...., i tako još 50-ak drugih pojmova popisano je na „jelovniku“ koji gost najprije dobije u ruke kad sjedne za trpezu u barcelonskoj ulici Villarroel. Takvo nešto bi čovjek i očekivao od petog restorana na listi The World's 50 Best Restaurants. Naime, Disfrutar, jer o tome je slavnom restoranu riječ, mnogo je više od lokala u kojemu se jedu izvanserijska kreativna jela i uopće pruža jedinstveni doživljaj, ono što nudi više vrhunskih restorana iz svjetskoga vrha.

Naime, Disfrutar je danas, kao svojevrsni nastavljajući El Bullija, najutjecajnijeg restorana naše ere, mjesto koje svijet gastronomije nepokolebljivo gura naprijed novim kulinarским tehnikama, rezultatom sinergije trojice sjajnih chefova, ali i neprestano proširuje dijapazon utjecaja hrane na gosta otvorena uma i srca.

Ovoga lipnja, na poziv Oriola Castra, Eduarda Xatrucha i Mateua Casañas, stigao sam u Barcelonu vidjeti kako funkcionira postpandemijski Disfrutar i biti na otvorenju njihova novog restorana - Compartir Barcelona, gradske verzije lokala Compartir u turističkome središtu u Cadaqués, inače prvoga restorana tog chefovskog trojca.

Svatko tko je posjetio Disfrutar zna da decentni ulaz u taj restoran ničim ne upućuje da se radi o jednom od najvažnijih gastronomskih titana svijeta. Bar koji se proteže iza ulaza mogao bi se nalaziti bilo gdje u gradu (prije pandemije i tu se jelo, a danas služi za pripremu deserata), kao i nekoliko stolova uz koje se stiže do kuhinje, uz koju mora

proći svaki gost da bi došao do glavne sale. Na glavnu salu se nadovezuje terasa na kojoj se, prema želji gosta, prije ili poslije obroka poslužuju pića. Ispred te „prolazne“ kuhinje dočekali su me Oriol Castro i Eduard Xatruch (Mateu Casañas bio je, kao i obično, u Compartiru), dok je iza njih kuhinjska ekipa pripremala sve potrebno za servis koji je počinjao dva i pol sata poslije.

Za one koji još nisu upoznali Disfrutar treba ponoviti temeljno. Oriol Castro (Barcelona, 1974), Eduard Xatruch (Vila-seca, 1981) i Mateu Casañas (Roses, 1977) tri su chefa koji su se upoznali, profesionalno obučavali i radili zajedno više od 12 godina u El Bulliju, legendarnome restoranu Ferrana Adrije. Taj je trojac u El Bulliju obavljao poslove s najvišom razinom odgovornosti držeći zajedničku titulu Adrijinog sous chefa (često su ih zvali Ferranovim poručnicima). Točnije, od 1999. sve do zatvaranja restorana 2011, zajedno s Albertom i Ferranom Adrijom, činili su kreativni tim El Bullija.

Premda su do 2014. surađivali s Adrijom na kompletiranju Bullipedije, opusa koji je objedinio sva prikupljena saznanja, originalne tehnike i recepte razvijene tijekom postojanja El Bullija, još 2012. Oriol, Eduard i Mateu odlučili su se udružiti i ostvariti ideju o kojoj su dugo sanjali - vlastiti restoran. Tako su u travnju te godine otvorili Compartir, lokal smješten u slikovitom mediteranskom mjestu Cadaqués (dva sata vožnje na sjever od Barcelone), koji je ponudio suvremena kreativna jela prema konceptu dijeljenja hrane sa sredine stola.



Po uspjehu Compartira, 2014. napravili su novi korak i pokrenuli svoj drugi restoran, ovaj put s kulinarskim pristupom koji se vrlo očito opredijelio za kreativni format jela. Tako je u Barceloni vrata otvorio Disfrutar, restoran osmišljen da bi gostima ponudio užitek avangardne fine dining kuhinje u obliku degustacijskih menija od 18, odnosno 25 jela. Cilj je bio putem jela ukorijenjenih u lokalnoj tradiciji omogućiti opušteni doživljaj iznenađujuće cerebralne kuhinje. U samo godinu dana trojac je osvojio Nacionalnu nagradu za kulinarsku umjetnost i titulu Najboljeg novog europskog restorana. Naravno, sve su popratile i prestižne dvije Michelinove zvjezdice.

Danas su Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas legende gastronomске scene, neumorni radnici koji u svome restoranu godišnje u prosjeku osmisle 80 novih jela. Rade na najvišoj razini kreativnosti, baš kako su naučili u El Bulliju, gdje su bili važan dio velike revolucije u avangardnoj kuhinji. Veliki utjecaj njihovih inovacija zaslužio im je globalno priznanje u cijelom sektoru te mnoge nagrade i priznanja.

I premda je pandemija, kao i druge restorane, prisilila Disfrutar na prestrojavanje, iz svega je izgleda izašao jači – s manje ljudi u ekipi, ali s većom koncentracijom u svim segmentima, a pri tome se nimalo nije promijenio koncept koji su si zadala trojica chefova („Svi su nam govorili da su meniji od 20-30 sljedova prošlost i da ne možemo tako dalje ... Ali mi smo ustrajali i restoran je stalno pun. Taj je format zapravo naš identitet. Gosti su zadovoljni, vraćaju se i ne vidim zašto bismo išta mijenjali“, rekao mi je u razgovoru Eduard).

Disfrutar je dizajnerski odmjeren, ali vrlo dojmljiv lokal moderna izgleda. Prostorom dominira keramika, što je način na koji chefovi predstavljaju Mediteran, mjesto njihova rođenja i rada. Umjesto sunca, pijeska i mora, keramika se savršeno uklapa u mjesto na kojem se restoran nalazi, jer je ujedno i simbol Barcelone.

Što se gastronomске ponude restorana tiče, za razliku od razdoblja prije pandemije, kada su u ponudi bila dva degustacijska menija – kraći i dulji, danas Disfrutar ima dva

jednako duga degustacijska menija – Classic, za one koji u restoran dolaze prvi put i koji sadržava klasike restorana, i Festival, za goste koji su ga već posjetili više puta, a koji se stalno mijenja, odnosno sadržava nova jela sezone u tijeku (cijena oba menija je 235 eura, sparivanje s vinom 110 eura).

Eduard mi je rekao da su maknuli kraći meni, jer žele „da svi gosti, recimo, kušaju brioš s kavijarom, odnosno da imaju vrhunski doživljaj“. I sam način na koji chefovi shvaćaju kuhinju, zahtijeva dugački meni („Ne zato da ljudi mnogo jedu, već stoga što imamo mnogo stvari za pokazati, mnogo tehnika i koncepata. Ideja je da dožive mnogo toga, budu siti, ali i u stanju pojesti posljednji desert“, pojasnili su mi).

Ovoga puta chefovi za mene ručak nisu organizirali u glavnoj sali restorana, već u podrumskoj lab kuhinji, odnosno studiju za istraživanja, kreativnost i razvoj, gdje sam imao prilike gledati chefa Davida Gila, glavnog čovjeka tog prostora, kako dovršava neka jela, dok ih je potom posluživala Fiorella Ormeño, a glavni sommelier restorana, Rodrigo Briseño, brinuo o posluženim vinima. David Gil potječe iz obalnog mjesta Tossa de Mar kod Girone, a u početku je radio u restoranu Compartir u Cadaquésu. U Disfrutaru je već pet godina, od čega posljednje dvije vodi lab kuhinju.

Do toga prostora stiže se kroz, s jedne strane ostakljenog, prepunog vinskog podruma sa zidovima prekrivenim daščicama vinskih sanduka. Nekad, u počecima Disfrutara, kreativni se dio posla odvijao u glavnoj kuhinji, no s vremenom taj važni element restorana tražio je nekoliko ljudi koji se bave samo time i to čitav dan, tako da se preselilo u podrumsku prostoriju koja je dotad služila kao knjižnica.

Nakon što su me obavijestili da ću kušati kombinaciju najboljega iz oba menija, u ruke sam dobio dokument s kojim sam otvorio ovaj tekst, a koji objašnjava što se krije iza jela trojice chefova. Domaćini ne preporučuju proučavanje menija s jelima unaprijed, već prepuštanje doživljaju. Učinak je sličan meditaciji, gdje možete svjesno jesti i u potpunosti se posvetiti svakom trenutku, bez da vas ometaju misli o tome što slijedi.

Meni je započeo osvježavajućim zalogajima:

Smrznuta piškota od marakuje s rumom
Cikla koja izlazi iz zemlje
Liči i ruže s džinom

Prvi je bio poslužen na delikatnom žičanom podestu i bio jednako delikatan teksture. Cikla (dehidrirani sok cikle u obliku meringe ukrašene praškom od jogurta) je atraktivno prezentirana sukladno imenu jela u okrugloj posudi sa zemljom iz koje je izašla kuglica cikle. Gin (pomiješan s vodom) bio je sferifikacijom pretvoren u kapljice na laticama ruže, koje su poslužile kao žlica, dok je ledeni liči imao oblik maline.

Votka / tartuf
Coca pizza bez brašna
„Panchino“ / punjen kavijarom
Čvrsti mjhurići dimljenog maslaca s kavijarom

Kombinacija koja je sadržavala votku u kojoj su se godinu dana macerirali crni tartufi, coca pizzu bez brašna (efekt postignut pomoću koagulatora od krumpirova škroba, ideja preuzeta iz japanske farmaceutske industrije), nadjevenu crnim tartufom, kavijarom, burratinom i perlama maslinova ulja. „Panchino“ je, pak, već jedan od klasika Disfrutara, uz primjenu originalne tehnike – verzija punjene pržene okruglice kineskoga tipa, u kojoj se fermentirano tijesto imitira tijestom iz sifona, u ovom slučaju obilno punjeno kavijarom (jedno od najkopiranih jela Disfrutara).

Slana pralina od oraha s mangom, mahunama tonke i viskijem
Instantno dimljena domaća jabukovača
Mille-feuille od sira idiazabal
Gazpacho sendvič s mirisnim ukrasom od octa
Disfrutarova Gilda

Domaća jabukovača spravljena je za stolom, i to suhim ledom uz tretman jabukovog soka i likera. Slana pralina od oraha i mango (s tonkom i natopljen dimnim tonom bogatim single malt viskijem) bili su posluženi u drvenoj kutiji (pralina je u središtu kremasta, a preporučeno je pojesti ju u dva zalogaja, da bi se bolje osjetila tekstura). Uz to poslužena je verzija mille-feuille od zrelog baskijskog ovčjeg sira idiazabal, s tim da vanjski dio predstavlja pjena od prethodno prženog i dehidriranog parmezana, da bi se dobila tekstura karakteristična za mille-feuille. Gazpacho sendvič, s kruhom u obliku meringe, još je jedan klasik Disfrutara, dok je Disfrutarova Gilda, dekonstruirana verzija baskijskoga proto-pintxa s incunom, maslinom i kiselom ljutom papričicom, nazvana po slavnom filmu iz 40-ih s Ritom Hayworth u glavnoj ulozi (tu sa skušom umjesto incuna).

Hrskavi list gljive
Tempura izdanaka bora bez ulja
Hrskavi žumanjak s toplom želatinom od gljiva





Izdanci bora u tempuri prženi su bez ulja, a hrskavi list gljive zapravo je vrganj s rižinim škrobom i maslacem s vrganjima, spravljen u mikrovalnoj pećnici. Hrskavi žumanjak pržen je u tempuri, iznutra tekuć (uzima se rukom i oprezno odgrize vrh da bi se otkrila unutrašnjost) s toplom želatinom od gljiva, koja se jede žličicom.

Šparoge s bazgom i makadamijom Višesferni pesto s pistacijama i jeguljom



Šparoge su bile vrlo hladne jer se u njihovoj unutrašnjosti nalazi sorbet od šparoga. Jedu se od stapke prema vrhu jer je vrh pun tekućine. Narančasti umak na vrhu je žumanjak od mandarine (bez jaja). Žumanjak se spominje tek da bi se gosta uputilo kakvu teksturu treba očekivati, a vrlo koncentrirana kremasta masa dobiva se uz pomoć girovapa (stroj dizajniran za nove tehnike destilacije, ekstrakcije, bistrenja i redukcije na niskim temperaturama), jer se od 2 litre soka mandarine, dobije tek 200 grama mase. U jednom kutu tanjura nalazi se prah od makadamije (najprije namakana u vinskome octu a potom pomiješana s dušikom zamrznutim vrhnjem), a dijagonalno, na drugome kraju, prah smrznute bazge.

Višesferno jelo (klasik Disfrutara koji dolazi u raznim oblicima, često kopiran širom svijeta), tu je bio u obliku pesta s pistacijama te, u sredini tanjura, s kompozicijom od dimljene jegulje, pancete, pinjola, pistacija i kreme od parmezana.

Naši makaroni alla carbonara



Još jedan klasik restorana, koji umjesto tjestenine rabi želatinu od temeljca šunke iberijske svinje, formiranu u oblik makarona, i posluženu s parmezanom i pancetom. Fantastično je kako je postignuta tekstura tjestenine i uopće jela, naravno uz potpuno autentične okuse. Time je završio prvi dio menija.

Codium Margarita Umeboshi od malina s hrskavim raviolima od morskih algi

Ledena Margarita koktel poslužen je u ljusci kamenice, na čijem se vrhu nalazila alga codium, što je predloženo kušati najprije zasebno, a potom s dva sastojka položena sa strane – hrskavim zelenim raviolom od morske alge, krastavca, sezama i wasabija te crvenim umeboshijem (klasično, radi se o slanoj japanskoj šljivi, tu od maline).

Strah: kozica

Jelo koje se sastoji od jednostavno spravljenih velikih crvenih kozica (carabinero), gdje glavnu ulogu ima način posluživanja. Kozica je smještena u drvenu kutiju iz koje, kad se otklopi, izlazi dim, a gost treba posegnuti u kutiju i napipati nešto za što još ne zna što je. Kako je „strah“ jedan od pojmova koji se nalazi na spomenutoj listi onoga „što se krije iza naše hrane“, cilj je pobuditi prirodan strah kod onoga koji poseže u nepoznato, nadopunjeno znatiželjom i, na koncu, iznenađenjem i zadovoljstvom. Kozica se, naravno, jede klasično – isiše se sve slasno iz njezine glave, a potom uživa u slatkome mesu



repa, uz iznenađenje da se radi o piletini, koja jelo pretvara u ono s repertoara „more-zemlja“.

Guska koja je snijela zlatna jaja: pečeno jaje raka

Uz dekorativnu košaricu s jajima, među kojima je i jedno zlatno, jelo dolazi pred gosta u obliku jajeta na oko sa zlatnim žumanjkom. Kad se žlicom prodre u žumanjak, on je naravno prirodne boje ali s intenzivnim okusom račjeg mesa.

Blini s golubom i tartufima

Golub uz amazake i kombu

Jedina dva mesna jela bila su golub, položen na blini i potpuno prekriven listićima sezonskog tartufa te golub s amazakeom (tradicionalno slatko, niskoalkoholno ili bezalkoholno japansko piće od fermentirane riže) i kombu algom. Meso goluba bilo je vrlo meko, zahvaljujući 48-osatnom mariniranju u amazakeu (koji metoda) a kombinacija nadopunjena kruškom nashi.

Slijedio je niz deserata:

Krastavac hoisin

Kornet od crnog sezama

Čokoladne paprike, ulje i sol

„Tarta al whisky“

Prvi je bio kombinacija krastavca, umaka hoisin (gust, mirisni slatko-slani umak koji se obično rabi u kantonskoj kuhinji kao glazura za meso, dodatak prženju ili kao umak), smrznutog đumbira sa sezamom, metvicom, bosiljkom i rižom kuhanom u portu. Kornet od crnog sezama bio je napunjen sladoledom od crnog sezama, jogurtom od karameliziranog sezama i šumskim jagodama.

Najneobičniji od deserata bio je poslužen kao prisjećanje na tradicionalni sitni zalogaj - čokolada na kruhu s uljem. Izgledao je kao jedan drugi zalogaj - papričice s uljem i soli, uz tanki režanj tostiranog kruha. Zapravo su papričice punjene čokoladom i premazane uljem, a u ustima jedna ostavlja osvježavajući okus metvica a druga aromatičnog ljetnog bosiljka.

„Tarta al whisky“ je verzija slatkog klasika, uživanje u kojem gost započinje trljanjem male količine 16 godina odležanog Islay malt viskijem Lagavoulin u dlanovima (nije rabljen u spravljanju deserta). S obzirom da se tart jede rukama, izražena dimna nota viskija tako je prisutna u svakom zalogaju i savršeno se slaže s karamelom kolača.

Slatki stol...

Budući je meni bio poslužen u R&D kuhinji, trijumfalni završetak pripao je „Slatkome stolu“, genijalnoj ideji koja se u Disfrutaru može doživjeti samo na tome mjestu. Radi se o doživljaju koji je nastao na inicijativu dizajnerice interijera Merche Alcalà, s kojom su Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas radili kako bi na koncu menija ponudili novo i potpuno drukčije iskustvo. Radi se o maštovitoj ideji koja





daje život stolu i gosta poziva da sudjeluje u gastronomskom doživljaju.

Taj „čarobni stol“ s mnogo pretinaca otvara se postupno. Uz stalni komentar Oriola Castra, najprije se otkrivaju ubrusi za goste, sjeme koje predstavlja početak života, vječnu mahovinu povijesti, grane... Stol se potom pretvara u livadu punu cvijeća, a pojavljuje se i grane, kamenje, voda koja daje život, voćni nektar (zapravo kokteli)..., sve dok se središnji dio stola u potpunosti ne ispuni bojama, teksturama i nadražajima osjetila. Zatim se pojavljuju slatkiši – od najrazličitijih vrsta oraščića i voća, a onda sve skreće prema Sredozemlju – maslinovom ulju, bademima, pinjolima. Na koncu, pojavljuju se elementi petit four ponude – od planina do mora, i to s utjecajima cijeloga svijeta..., macaroni, voćni slatkiši, čokoladne delicije s bademima, kikirikijem, makadamijom... Sve je popraćeno žuborom vode, efektom dima od suhoga leda i uzvišenom glazbom koja postaje sve dramatičnija, kao i Castrov glas koji se s njom nadglasava. Doista trijumfalni završetak fantastičnog obroka.

Sveukupni dojam je da Disfrutar u potpunosti opravdava status danas najvažnijeg restorana u svijetu kada su u pitanju nove kulinarske tehnike, odnosno stalnog pokretača kreativne gastronomije koji sve tjera na napredak, nešto što je svojedobno činio El Bulli. Istovremeno, taj važan element gostu predstavlja u vrlo zabavnome obliku, s tim da niti u jednome trenutku ne prelazi u banalnost dosjetke. Osim toga, zajedno s tehnikama, u prvi plan stavlja superiorne okuse jela, uvijek u kontekstu Sredozemlja, tradicije i suvremenosti, s dobrom dozom utjecaja iz cijeloga svijeta. Ukratko, savršeno uravnotežen odnos najvažnijih gastronomskih komponenti koji gostu garantira nezaboravan doživljaj.

Meni Festival uvijek je prepun novih jela i tehnika iz repertoara nezaustavljivo kreativne ekipe, a onaj s klasičima stalno iznova oduševljava. Disfrutar se ponosi s dvije Michelinove zvjezdice, ali nikako nije definiran njima. Razlog je jednostavan – restoran nudi nešto doista posebno, što se ne može uspoređivati s klasičnom kulinarskom ponudom, pa čak i onom najboljih restorana suvremene orijentacije. Nove, originalne tehnike, naime, objed u Disfrutaru pretvaraju u doista uzbudljivo gastronomsko putovanje, avanturu punu beskrajnih obrata, s provokativnim jelima i iznenađujućim vinima, koji vas vode u potpuno nove senzorne prostore.

Disfrutar je dokaz marljivog ekipnog rada, koji rezultira fino ugođenom i pomno koreografiranom izvedbom, odnosno spektakularnim prizorima i posebnim doživljajem. Uz veliko kuharsko iskustvo i gotovo nevjerojatno poznavanje kulinarske znanosti (i više od samo kulinarske), Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas tu stvaraju pravu gastronomsku čaroliju. Usput i napomena mlađim gurmanima - ukoliko niste imali prilike jesti u El Bulliju, ovo je mjesto najbliže što ćete doći tom iskustvu.

I dok sam se, kao omamljen, iz svijeta Disfrutara vraćao u stvarnost svakodnevnice Barcelone, čarolija sastavljena od 30-ak sljedova uvjerila me da nitko iz tog restorana ne izlazi kao isti čovjek koji je u njega ušao. Ukoliko ste u prilici, provjerite.

