

VELIMIR CINDRIĆ

16 OTTOBRE 2024

# Ein Prosit: Ležerni gastromski susret na vrhu

Svatko tko je ikada naručio kavu ili čašu vina na jednoj od terasa Piazzе Matteotti u Udinama i uživao gledajući otvorenu tržnicu oko fontane iz 16. stoljeća ili slikovite zgrade s arkadama, što okružuju trg, ili u obližnjoj Osteriji Al Cappello, uz prosciutto cotto i čašu vina, promatrao prolaznike, vjerojatno je poželio živjeti u tom furlanskom gradu na sjeveroistoku Italije. Nije to ništa čudno, jer taj gradić od samo 100.000 stanovnika nije samo lijepa razglednica i ugodno mjesto za život, nego višestruko premašuje domet svoje veličine. Naime, tu su koncentrirane brojne povijesne i umjetničke vrednote, shopping ima stila, slikoviti lokali nalaze se na svakome uglu, a tu stoluje i Udinese, klub prestižne Serie A.

Za Hrvate Udine imaju i dodatno značenje, jer se radi o mjestu gdje se tradicionalno odlazilo u kupovinu, pogotovo ukoliko se željelo izbjeći nekad prenatrpani komercijalni Trst ili, u novije doba, sterilnost Palmanova Outlet Villagea. Oni koji vole kupovati u klasičnim gradskim trgovinama, pri tome šetati slikovitim uličicama i povremeno svratiti na kavu ili neko drugo piće u kakav autentični bar, a u stanci za ručak, kada su trgovine u Italiji zatvorene, i nešto fino pojesti, rado biraju Udine.

Osim kupovine u lijepim trgovinama što ne pripadaju velikim globalnim lancima u Udinama ima što za pogledati, fino za pojesti, a i noćiti se može udobno po vrlo pristupačnim cijenama. Kad tome dodamo da su Udine vrlo blizu, primjerice od Zagreba udaljene samo tri sata vožnje, hedonistu je teško odoljeti.

Tko bi onda mogao zamisliti primjerenije mjesto za petodnevni Ein Prosit, gastronomsku priredbu koja se održava

svake godine u listopadu, a ove je proslavilo svoju 25. godišnjicu. Ein Prosit (ime upućuje na furlanske austrougarske korijene) zapravo je vrlo ležeran susret s kulturom hrane i vina, ali i najvećim imenima gastronomije svijeta. I ovaj je put ta priredba uključivala više tema, kao što su međunarodna kultura hrane i vina, znanje o vinu i tradicija, zajedno s različitim vrhunskim namirnicama kao neospornim protagonistima u kuhinji i slično.

Više od stotinu talijanskih i inozemnih chefova okupiralo je Udine i uključilo se u bogati program od više od stotinu događanja koja su se održala u nepunih tjedan dana, uključujući najrazličitije degustacije, kamionete s hranom i street food, koktele i večere otvorene za javnost, ali i okruglih stolova, majstorskih tečajeva i radionica. Mnoga događanja bila su zamišljena kao putovanja u svijet različitih specijaliteta – jela, sireva i slastica, koja su se izmjenjivala s prilikama za raspravu i poduku, s ciljem edukacije profesionalaca i gastronomskih entuzijasta, otkrivajući mnogo toga – od najnovijih trendova do sljublivanja hrane i vina.

Udine su se sjajno uklopile u spomenutu ideju. Taj ponosni srednjovjekovni grad, prijestolnica Furlanije, pokrajine koja se proteže od Julijskih Alpa do Jadranskoga mora, s lijepim zgradama koje je gradio čuveni arhitekt Andrea Palladio, bogat je veličanstvenim freskama Gianbattiste Tiepola, koji je 1726. tu slikao u katedrali, dvorcu u centru grada i Patrijarhovoju palači. No, za ugođaj je najbitnija činjenica da se radi i o studentskome gradu, pa posjetitelj odmah zamijeti njegovu živost i dinamično ozračje.



Udine su dugo bile pod venecijanskom vlašću, i na prvi se pogled čine stopostotno talijanske, sve dok pomnije oko ne spazi tragove Austro-Ugarskoga carstva koje se nekada protezalo do Trsta. Gurman će na jelovnicima trattorija, među standardima talijanskog repertoara, tako lako pronaći kuhanu govedinu s hrenom, savijaču od jabuka i slične bečke specijalitete. No, s druge strane, Furlanija je prepuna vinograda, pa se u mnogobrojnim gradskim osterijama i enotecama, uz tramezzine, slatki pršut iz nedalekog San Danielea, koji se sjajno nosi s parmskim pa i prestižnim španjolskim inačicama, i slične male zalogaje, može uživati u sjajnim lokalnim vinima poput ribolle gialle, picolita, schioppetina..., najbolje u brojnim gradskim enotekama.

Ein Prosit je i ove godine privukao lokalne ljubitelje hrane, ali i kulinarske stručnjake i chefove sa svih strana svijeta. Svaki je dan, uz već spomenuta događanja, bio je ispunjen i večerama, održanim u gradskim restoranima, bistroima, trattorijama, gdje su četveroručno kuhale mnoge talijanske i međunarodne chefske zvijezde.

Otvaranje događaja vrlo je visoko postavilo letvicu, i to u obliku večere u čast „Best of the Best“, koja je bila naklon najboljim chefovima svijeta - Mauru Colagrecu (Mirazur, Najbolji restoran svijeta” 2019, prema 50 Best) s tri Michelinove zvijezdice, Massimu Botturi (Osteria Francescana, okrunjena 2016. i 2018) i Virgilio Martinez (Central, no. 1 prema 50 Best 2023).

Prije večere u restoranu Brasserie hotela Le Fucine u nedalekom Buttriju, najprije smo se okupili vani oko vatre, gdje se uživalo u većini početnih malih zalogaja. Norbert Niederkofler, chef s tri Michelinove zvijezdice u pokrajini Alto Adige, ponudio je svoj Mountain Anticucho s roštilja, inspiriran peruanskim chefom Virgiliom Martínezom, ali ponovno osmišljen sa sastojcima iz planinskih izvora. Bogato masno i prožeto dimljenim aromama, bilo je to jelo koje je odmah osvajalo.

I nastavak večere popunio je niz spektakla. Čak su i najiskusniji gurmani osjetili iskrnu uzbuđenja, jer se radilo o sjajnom doživljaju prepunom chefovskih zvijezda - Massimiliano Alajmo iz Le Calandrea s tri zvijezdice, već spomenuti Norbert Niederkofler iz Ateliera Moessmer, Enrico Crippa iz Piazza Duomo u Albi i Niko Romito iz restorana Reale u Castel di Sangro, koji se priredbi pridružio izravno iz Tokija.

Pridružili su im se chefovi nekih od talijanskih restorana u kojima je iznimno teško dobiti rezervaciju, poput Riccarda Camaninija iz Lida 84 i Antonia Klugmanna iz L'Argine a Vencò nedaleko Udina. Desert je pripremio Corrado Assenza iz Caffèa Sicilia u Notu, što je bila rijetka prilika da se osobno upozna taj sjajni slastičar. Svako jelo te večeri odražavalo je prijateljstvo i poštovanje, bez natjecanja ili rangiranja, pokazujući talijansku kulinarsku raznolikost i kreativnost. Suradnja u kuhinji bila je jednako srdačna, sa chefovima koji su pomagali jedni drugima.

Tijekom dana, druženje se odvijalo u već spomenutom Al Cappellu, maloj taverni u središtu Udina. Tamo smo uživali u hladnim naresecima, toplim jelima i vinu, uz druženje s brojnim kolegama, chefovima ili, jednostavno, gurmanima. Bilo je to opušteno sjedište za dnevnu publiku i savršeno mjesto za susrete. Taj opušteni ugođaj pružao je užitak povezivanja, što je rijedak primjer na priredbama velikih razmjera.

Posebno se mora spomenuti ručak koji je pripremila Jessica Rosval, kanadska chefica restorana Al Gatto Verde, koji se nalazi se na posjedu Casa Maria Luigia, luksuznom prenoćištu koje vode Massimo Bottura i njegova supruga Lara Gilmore. Al Gatto Verde temelji se na kuhinji na drva, emili-janskim okusima i slavljenju godišnjih doba. Jessicu je Guida de L'Espresso 2021. proglasila Cheficom godine, 50 Top Italy Luxury dodijelio joj je 2022. nagradu Najbolji doručak, dok su joj The Best Chef Awards 2022. i Guida Identità Golose 2023 proglasili Zvijezdom u usponu, odnosno Najboljom cheficom. Njezin društveni utjecaj ove joj je godine, pak, na priredbi The World's 50 Best Restaurant Awards donio joj je titulu Prvakinje promjena. Njezinim ručkom bili su oduševljeni svi prisutni.

Mnoge su večere bile još dojmljivije. Nakon večeri otvaranja, svake su se večeri održavale četveroručne (i višeručne) večere u različitim gradskim lokalima. Nitko od uzvanika nije do poslijepodneva određenog dana znao gdje će večerati, odnosno tko će za vas kuhati ili s kim ćete od kolega dijeliti stol. Imao sam sreće biti na četiri doista dojmljive večere. Prva je bila naslovljena „Novi kralj“ (Norbert Niederkoffer, Atelier Moessmer by NN, Brunico i Fabrizio Mellino, Quattro Passi al Pescatore, Porto Cervo), druga „Tuk-tuk u Portofinu“ (Matia Pecis iz Cracco Portofino, Portofino i Davide Carvaglia iz Côte by Mauro Colagreco, Bangkok), treća „Meksiko gledan s Mjeseca“ (Karime Lopez, Gucci Osteria, Firenca i Jorge Vallejo, Quintonil, Mexico City), a četvrta „Nasmiješeni Japan“ (Takahiko Kondo, Gucci Osteria, Firenca i Yoshihiro Narisawa, Narisawa, Tokio).

Na koncu treba napomenuti da, kao što je rekao Paolo Vizzari, uz Manuelu Fissore, jedan od kustosa priredbe, Ein Prosit nije samo kulinarski događaj, već više sličí toplome obiteljskom okupljanju. Chefovi se tu okupljaju ne samo da bi pokazali svoju kreativnost, nego kako bi podijelili dragocjene trenutke jedni s drugima. Taj obiteljski ugođaj ispunjava događaj toplinom i prijateljstvom, baš kao što je jedinstveni ambijent Udina ključni aspekt Ein Prosit.

A tu veliku ulogu igraju i sami stanovnici grada, bez obzira dolazite li na Ein Prosit ili kakav vikend za opuštanje. Naime, Udinesi su, poznato je to, dobro odjeveni ljudi, jer trgovine odjeće i obuće nude mnogo toga sa stilom. Bez obzira zagledali se u neki kaput u Bugattiju, kakav casual komplet u White & Blacku ili finu maramu ili kravatu u Zagolinu, ne znači da nećete naći vremena i za drugu gradsku strast – hranu i vino. Tu će vašu pažnju zasigurno privući ružičasti pršut San Daniele, kobasice i druge delicije u La Baiti, kakav zamamni sir u Finati & Petrinu ili dobra boca piccolita u Ottiglerleriji Udinese.

