EIN PROSIT 2026:
Pet dana u gastronomskom raju



VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: FABRICE GALLINA, TOMMASO GALLINA, SIMONE DI LUCA, FEDERICO RUGGERI, LIVIA COMANDINI I ALESSANDRO CASTIGLIONI

Postoje gradovi u koje odlazite zbog znamenitosti, drugi zbog kupovine, treći zbog hrane, a poneki zato što se ondje jednostavno osjećate dobro. Udine imaju nezgodnu osobinu da ispunjavaju sve četiri kategorije, zbog čega je povratak kući redovito praćen pitanjem zašto nismo ostali još koji dan. Doduše, tijekom listopadskog Ein Prosita, kada se u tom simpatičnom furlanskom gradu okupi gastronomska aristokracija iz cijeloga svijeta, ostanak ima i jednu ozbiljnu opasnost – nakon pet dana mogli biste zaključiti da je doručak potpuno nepotreban obrok, a ručak tek lagana priprema za večeru.

Za Hrvate, osobito Zagrepčane, Udine su odavno nešto poput dobro poznatog susjeda koji se, za razliku od većine njih, uvijek potrudi ponuditi nešto fino. Od Zagreba su udaljene oko tri sata vožnje, točno toliko da čovjek stigne poslušati nekoliko omiljenih albuma i već se nađe pred izlogom neke talijanske trgovine. Nekada se u taj dio Italije putovalo gotovo isključivo u kupovinu, najčešće u Trst, a oni koji su željeli izbjeći njegove gužve otkrivali su Udine. Danas su razlozi za dolazak znatno raznovrsniji, premda je teško zamisliti povratak bez barem jedne vrećice iz kakve elegantne trgovine, nekoliko boca vina i kakvih, kod kuće, još nedostupnih delicija.

Udine, grad s približno stotinu tisuća stanovnika, imaju sve ono što čovjek očekuje od Italije, ali bez pretjerane potrebe da to stalno dokazuje. Na Piazzi Matteotti, poznatoj i kao Piazza San Giacomo, možete satima sjediti na terasi, promatrati živost trga i pročelja s arkadama, uživati u kavi ili čaši vina i pitati se čime ste zaslužili tako ugodan život, makar samo na nekoliko sati. Nedaleko je Piazza della Libertà, jedan od najljepših venecijanskih trgova na kopnu, s Loggiom del Lionello, elegantnim gotičkim zdanjem od bijelog i ružičastog kamena. Iznad grada uzdiže se dvorac, a u crkvama i palačama nalaze se veličanstvene freske Giambattiste Tiepola.

Venecijanski utjecaj tu je očit, ali Udine imaju i onu srednjoeuropsku crtu koja je nama posebno bliska. Furlanija-Julijska krajina stoljećima je prostor susreta latinskog, germanskog i slavenskog svijeta, pa se ta povijest najbolje prepoznaje ondje gdje se kulturne razlike najlakše pomiruju - za trpezom. U furlanskoj kuhinji bez problema zajedno žive tjestenina, palenta, frico, kuhano meso s hrenom i savijača od jabuka. Na jednoj strani miriše pršut iz San Danielea, na drugoj se otvara boca ribolle gialle, friulana ili schioppettina, a netko će vam već objasniti da biste svakako morali kušati i lokalni picolit.

Posebno je privlačno što Udine nisu grad koji živi samo za turiste. Studentska populacija daje mu živost, trgovine nisu tek kulise za posjetitelje, a u tradicionalnim osterijama i dalje se može susresti lokalno stanovništvo koje dolazi na čašu vina i nekoliko zalogaja, a ne radi objave na Instagramu. U Osteriji Al Cappello, primjerice, uz prosciutto cotto i čašu furlanskog vina, vrlo brzo shvatite da se život može sasvim uspješno organizirati oko nekoliko jednostavnih zadovoljstava.

A onda, jednom godišnje, u listopadu, taj već ionako gastronomski privlačan grad potpuno izgubi osjećaj za mjeru. Razlog je Ein Prosit, jedna od najzanimljivijih i, po mojem mišljenju, najugodnijih gastronomskih priredbi u Europi. Njezino 27. izdanje održano je od 14. do 18. listopada ove godine, a tijekom pet dana Udine i okolica









Livia Comandini

ugostili su više od devedeset chefova iz cijeloga svijeta, uz više od 130 događanja posvećenih vrhunskoj gastronomiji, vinu, lokalnim proizvodima i kulinarskoj kulturi.

Ein Prosit je tijekom godina prerastao svoje početne okvire i postao događaj koji se s pravom može uspoređivati s najvažnijim međunarodnim gastronomskim susretima. Ipak, njegova najveća vrijednost nije samo u impresivnom popisu sudionika. Posebnost Ein Prosita jest u činjenici da se najveće svjetske chefovske zvijezde tu susreću u gotovo obiteljskom ozračju, bez pretjeranog ceremonijala, krutog protokola i one pomalo zamorne ozbiljnosti koja ponekad prati visoku gastronomiju.

Među ovogodišnjim sudionicima bili su Pía León, Massimiliano Alajmo, Norbert Niederkofler, Mauro Colagreco, Virgilio Martínez, Mitsuharu Tsumura, Carlo Cracco, Ana Roš, Antonia Klugmann, Bruno Verjus, Diego Rossi i brojni drugi. Neki su predvodili večere u gradskim restoranima, drugi sudjelovali u radionicama, degustacijama i susretima s publikom, a mnogi su jednostavno uživali u društvu kolega.

Uz večere, koje su svakako najatraktivniji dio programa, održavali su se razgovori, vođene degustacije, radionice i predstavljanja proizvoda. Gradski trgovi i ulice postali su pozornice za street food, a posebno su zanimljivi bili kamioneti s hranom, među kojima su se isticali oni posvećeni tjestenini, autorskim pizzama i međunarodnoj kuhinji. Ljubitelji pizze mogli su susresti majstore poput Franca Pepea, Francesca Martuccija i Gabrielea Boncija, dok je Mitsuharu Tsumura, chef Maida iz Lime, najboljeg restorana svijeta prema izboru The World's 50 Best Restaurants 2025, u Udinama predstavio peruansku piletinu s roštilja iz svojeg koncepta Tori Pollería.

Tako se moglo dogoditi da chef čiji degustacijski meni u vlastitom restoranu stoji nekoliko stotina eura tu priprema zalogaj koji se jede stojeći, s papirnatim ubrusom u ruci. Takva demokratičnost gastronomije jedna je od najljepših odlika Ein Prosita.

Ovogodišnje izdanje započelo je spektakularnom večerom u Fucine Brasserie, restoranu u sklopu kompleksa Le Fucine u obližnjem Buttriju. Naslov večeri, „In the Holy Name of Fire", odnosno „U sveto ime vatre", odmah je otkrivao njezinu temu: talijanski hommage Bittoru Arguinzonizu i njegovu legendarnom baskijskom restoranu Asador Etxebarri.

Ako postoji čovjek koji je vatru pretvorio u instrument visoke gastronomije, onda je to upravo Arguinzoniz. Njegov Asador Etxebarri, smješten u malom baskijskom selu Axpe, jedan je od najutjecajnijih restorana današnjice i redovito se nalazi pri samome vrhu ljestvice The World's 50 Best Restaurants. U vrijeme kada su mnogi chefovi osvajali svijet laboratorijskim tehnikama, pjenama, gelovima i kulinarskim dekonstrukcijama, Arguinzoniz je krenuo gotovo suprotnim putem. Njegov je glavni alat vatra, a filozofija kuhanja temelji se na vrhunskoj namirnici, preciznoj kontroli žara i nevjerojatnoj sposobnosti da dim i toplina naglase prirodni okus hrane, umjesto da ga prikriju.

Arguinzoniz je sam razvijao i prilagođavao opremu za pečenje, uključujući posebne roštilje s podesivim rešetkama i različite alate koji omogućuju da se nad žarom pripremaju i najosjetljivije namirnice. U njegovim rukama naizgled jednostavna tehnika postala je

umjetnost, a Etxebarri svojevrsno hodočasničko mjesto chefova i gurmana iz cijeloga svijeta.

Upravo je zato hommage chefu čija se genijalnost temelji na radikalnoj jednostavnosti bio zanimljiv izazov. Naime, takva večera lako može završiti upravo onime što bi Arguinzoniz najmanje želio – nepotrebnim kompliciranjem.

No, ekipa okupljena u Buttriju bila je impresivna. Massimiliano Alajmo iz Le Calandrea, restorana s tri Michelinove zvjezdice, Elide Mollo iz Il Centra, Matias Perdomo iz milanskog Contrastea, Lorenzo Cogo iz Trattorije dal Cogo, Tommaso Tonioni te slastičar Andrea Tortora predstavljali su različite generacije i stilove suvremene talijanske gastronomije. Svima je zajedničko bilo poštovanje prema vatri i njezinoj sposobnosti da namirnici podari dodatnu dimenziju.

Večer je započela aperitivom i nizom malih zalogaja, a nastavila se jelima koja su na različite načine interpretirala temu vatre, dima i žara. Svaki je chef ponudio vlastiti pogled na Arguinzonizovu filozofiju, od naizgled jednostavnih kombinacija do složenijih kreacija. Posebno je zanimljivo bilo vidjeti kako se tako različiti autori uspijevaju uklopiti u zajedničku temu, bez potrebe da pritom izgube vlastiti kulinarski identitet.

Vinska pratnja bila je dostojna prigode, s nizom izvrsnih furlanskih i slovenskih vina, među kojima su se našli Skerk Ograde 2022, Podversic Ribolla Gialla 2021, Petrussa Schioppettino di Prepotto 2023 i Gravner Breg Rosso 2007. Večer je završila desertom Andree Tortore i pićima kuće Nonino, jednog od najpoznatijih furlanskih proizvođača destilata.

Bila je to večera koja je sjajno pokazala duh Ein Prosita. Nije bila riječ o natjecanju chefova, nego o zajedničkom izrazu poštovanja prema jednom od najvećih majstora suvremene gastronomije.

Ako su prijepodnevni i poslijepodnevni sati pripadali različitim događanjima i druženjima, večeri su pripadale chefovima. Kao i prethodnih godina, organizatori su rasporedili gostujuće chefovske zvijezde po restoranima Udina i okolice, stvarajući niz jedinstvenih večera za koje su se ulaznice mogle kupiti unaprijed. Uz takve goste, za pojedinim je stolovima sjedilo i nekoliko pozvanih gastronomskih novinara, obično četvero do šestero, pa je svaka večera bila i prilika za razgovor, razmjenu iskustava i susret s kolegama iz drugih zemalja.

Prva od četiri večere kojima sam prisustvovao održana je 15. listopada u restoranu Allegria, pod naslovom „Quel Tartufo in Cima al Duomo“, odnosno „Taj tartuf na vrhu katedrale“. Za štedljive ljubitelje gastronomije već sam naslov mogao je biti upozorenje, jer kada se tartufi počnu penjati na katedrale, obično se penju i cijene.

Allegria je jedan od onih gradskih restorana koji se prirodno uklapaju u ugođaj Udina. Smješten u povijesnom dijelu grada, u ulici Via Grazzano, povezan je s istoimenim hotelom i njeguje spoj lokalne tradicije i suvremenog pristupa.

Za ovu su večeru kuhali Giuseppe D’Errico, Francesco D’Errico i Remo Capitaneo, chef restorana Verso u Milanu, ovjenčanog dvjema Michelinovim zvjezdicama. Capitaneo je zajedno s bratom Mariom izgradio prepoznatljiv identitet Versa, restorana smještenog na milanskoj Piazzi del Duomo, gdje je neposredan odnos kuhinje i gosta važan dio doživljaja. Njihova kuhinja osla-

































nja se na talijansku tradiciju, ali je interpretira slobodno i suvremeno, bez pretjerane formalnosti.

Jelovnik večere bio je posvećen tartufu, ali ne kao namirnici koja mora dominirati svakim zalogajem, nego kao dijelu šire gastronomske priče. Posebno su se istaknule interpretacije klasičnih talijanskih jela, uz bijeli tartuf iz Albe, gusju jetru i druge luksuzne namirnice, a vinska pratnja uključivala je Paraschos Ribolla Gialla Riserva 2021 i Movia TČR Rosso Riserva 2016. Večer je završila digestivima kuće Nonino.

Već naredne večeri, 16. listopada, Ein Prosit me odveo u restoran Fred, na večeru neobična naslova „La Spada non fa il Samurai", odnosno „Mač ne čini samuraja". Bila je to večer susreta japanske preciznosti i talijanske gastronomske kulture, a za štednjakom su se našli Yoji Tokuyoshi, Jacopo Ticchi i Hiroshi Karashima.

Fred je suvremeni udinski restoran koji se odlično uklapa u ideju Ein Prosita, jer pruža dovoljno neformalan ugođaj za susret različitih kulinarskih svjetova.

Tokuyoshi je talijanskoj gastronomskoj publici dobro poznat. Rođen u Japanu, profesionalno se afirmirao u Italiji, gdje je godinama radio uz Massima Botturu u Osteriji Francescani, a potom razvio vlastiti kulinarski izraz. Jacopo Ticchi, chef restorana Da Lucio u Riminiju, poznat je po svojem radu s ribom, osobito odležavanjem i drukčijim pristupom morskim namirnicama. Hiroshi Karashima, povezan sa singapurskim restoranom Sushi Karashima, predstavljao je pak klasičniju japansku tradiciju, s naglaskom na preciznost, čistoću okusa i disciplinu pripreme.

Već je sastav chefovskog trojca obećavao večeru u kojoj će se tradicija promatrati iz neočekivanih kutova. Jelovnik je povezao japanske tehnike s talijanskim sastojcima, od sashimija i tune do tjestenine s morskim plodovima i mesa pripremljenog na žaru. Upravo takva jela najbolje pokazuju zanimljivost japansko-talijanskog dijaloga - poznate namirnice i tehnike susrećemo se u kombinacijama koje ih odvode daleko od klasičnog repertoara.

Treća večera na koju sam delegiran, 17. listopada, ponovno je održana u restoranu Allegria, ali ovaj put pod naslovom „Capitali Coraggiose", odnosno „Hrabre prijestolnice". Za stolom su se susreli portugalski chef João Rodrigues i talijanski chef Ciro Scamardella.

Rodrigues pripada generaciji portugalskih chefova koji su snažno pridonijeli novom međunarodnom zanimanju za gastronomiju svoje zemlje. Nakon rada u lisabonskom restoranu Feitoria, gdje je stekao Michelinovu zvjezdicu, razvio je vlastite projekte usmjerene na lokalne proizvode i gastronomski identitet Portugala. Danas vodi sjajni kvartocvski restoran Canalha u četvrti Belem (svakako ga posjetite ukoliko odete u Lisabon), a u svibnju otvara svoj novi – Mogo.

Scamardella, chef restorana Pipero u Rimu, nositelja jedne Michelinove zvjezdice, predstavlja drukčiji temperament, ukorijenjen u talijanskoj tradiciji i njezinim suvremenim interpretacijama. Njegova kuhinja kombinira tehničku preciznost i snažan osjećaj za okuse, često polazeći od poznatih talijanskih jela i namirnica.

Večera je pokazala kako se dvije snažne gastronomske tradicije mogu susresti bez potrebe za umjetnim spajanjem stilova. Portugalska i talijanska kuhinja izmjenjivale su se u sljedovima, svaka sa svojim karakterom,

a vinska pratnja dodatno je naglasila međunarodni karakter susreta.

Četvrta večera, 18. listopada, nosila je možda i najpoetičniji naslov od svih na kojima sam bio – „Sul Dorso dei Monsoni", odnosno „Na leđima monsuna". Održana je u restoranu Ai Frati, tradicionalnoj udinskoj trattoriji na Piazzetti Antonini, a za njezinu su kreaciju bili zaduženi Johnson Ebenezer iz indijskog restorana Farmlore u Bangaloreu i Eelke Plasmeijer iz indonezijskog restorana Locavore NXT u Ubudu na Baliju.

Već sama kombinacija te dvojice chefova bila je iznimno privlačna. Farmlore se temelji na povezivanju suvremene gastronomije s indijskim poljoprivrednim nasljeđem, lokalnim proizvodima i tradicionalnim tehnikama, dok je Locavore NXT jedan od najzanimljivijih projekata suvremene indonezijske gastronomije, poznat po radikalnoj usmjerenosti na lokalne namirnice, fermentaciju i održivost.

Za razliku od večera u kojima su se različite kuhinje susretale kroz poznate europske obrasce, tu je bilo jasno da ćemo putovati znatno dalje. Ne samo geografski, nego i gastronomski.

Jelovnik je bio pravo putovanje kroz aromatski svijet južne i jugoistočne Azije, s fermentiranim sastojcima, začinima, kokosom, čilijem i drugim namirnicama koje su pokazale koliko je suvremena gastronomija danas otvorena prema različitim tradicijama. Posebno je zanimljivo bilo vidjeti kako se indijski i indonezijski kulinarski identitet mogu predstaviti kroz suvremeni degustacijski meni, bez gubitka vlastitog karaktera.

A upravo je to jedna od najvećih vrijednosti Ein Prosita. Tu se ne dolazi samo kušati hrana, nego upoznati ljude koji iza nje stoje, razumjeti njihove ideje i vidjeti kako se različite gastronomske kulture međusobno nadopunjuju. Chefovi nisu udaljene zvijezde koje se pojavljuju tek na koncu večere kako bi primile pljesak. Oni su dio događaja, razgovaraju s gostima, druže se s kolegama i često ostaju za stolom znatno dulje nego što bi im to dopuštao uobičajeni restoranski ritam.

Posebno je zanimljivo što Ein Prosit uspijeva povezati vrhunsku gastronomiju s gradom koji ne pokušava glumiti svjetsku metropolu. Udine ne trebaju monumentalne kongresne centre, raskošne hotelske komplekse ni spektakularne pozornice kako bi ugostile najveća imena svjetske kuhinje. Dovoljni su im dobri restorani, nekoliko lijepih trgova, ugodne osterije, odlična vina i stanovnici koji razumiju da je gostoprimstvo mnogo više od profesionalne usluge.

Dok se večernji program Ein Prosita odvijao u znaku velikih chefova, ambicioznih degustacijskih menija i pomno odabranih vina, dnevni je život festivala imao svoje tradicionalno okupljalište – trattoriju Al Capello. Taj šarmantni, nepretenciozni lokal, s ugođajem kakav mogu stvoriti samo dobra hrana, gostoljubivi domaćini i čaše koje rijetko ostaju prazne, i ove je godine bio svojevrsni dnevni boravak Ein Prosita. Ondje su se, između službenih događanja - predavanja, radionice, prezentacije, degustacije i posebna događanja (svoj doručak je, recimo, priredio Andrea Tortora, a brunch Chiara Pavan), susretali chefovi, gastronomski novinari i drugi sudionici festivala, razmjenjivali novosti, tračevi iz gastronomskog svijeta i dojmovi s prethodnih večera, a sve uz opuštene ručkove koji su se nerijetko pretvarali















u poduža druženja. Al Capello povremeno je mijenjao ulogu pa postajao i pozornica za prezentacije i radionice, no njegova je najveća vrijednost ostala upravo u spontanosti. Jer, koliko god Ein Prosit bio festival vrhunske gastronomije, neki od njegovih najboljih trenutaka događaju se daleko od reflektora, za običnim stolom, uz tanjur dobre hrane i još jednu čašu vina. U Al Capellu, naime, nitko ne broji sljedove, a još manje sate.

A kada se između večera pronađe nekoliko slobodnih sati, Udine ponovno preuzimaju glavnu ulogu. Može se prošetati elegantnim trgovačkim ulicama, zaviriti u trgovine odjeće i obuće, sjesti u kakvu enoteku ili jednostavno uživati na Piazzi Matteotti. U La Baiti će vas privući pršut i suhomesnati proizvodi, u trgovinama sireva pronaći ćete dovoljno razloga da ponovno razmislite o kapacitetu prtljažnika, a u vinskim trgovinama lako ćete zaključiti da je kupovina još jedne boce ribolle ili picolita zapravo vrlo razumna odluka.

Ein Prosit 2026. još je jednom potvrdio da pripada samom vrhu svjetskih gastronomskih događanja. Ne samo zbog impresivnog popisa chefova, sjajnih vina i iznimnih večera, nego zbog sposobnosti da sve to pretvori u opušteno, prijateljsko i nepretenciozno druženje. Malo je manifestacija na kojima se tako uspješno spajaju visoka gastronomija i svakodnevni život grada, međunarodna kulinarska elita i lokalna tradicija, ozbiljna profesionalna znatiželja i čisti hedonizam.

Uostalom, neki ljudi odlaze na festivale kako bi vidjeli zvijezde. Na Ein Prositu zvijezde vam kuhaju večeru. I, što je najljepše, nakon toga još imaju vremena s vama popiti čašu vina.















