





AGLI AMICI

DVIJE ZVJEZDICE KOD PRIJATELJA

G A S T R O N O M I J A



Tekst: VELIMIR CINDRIĆ

HRVATIMA NAJBЛИŽI RESTORAN S DVIJE MICHELINOVE ZVJEZDICE
NALAZI SE U ITALIJI, NEDALEKO SREDIŠTA UDINA. NAŠ JE SURADNIK
POSJETIO TRATTORIJU AGLI AMICI

Domaći ljubitelji vrhunske kuhinje znaju da se nekad do najbližih restorana s dvije Michelinove zvjezdice, dakle onih koje sam vodič opisuje kao „odlične, zbog kojih vrijedi skrenuti s puta“, trebalo putovati do austrijskoga Veldena, od Zagreba udaljena 2 sata i 40 minuta vožnje ili u Nassfeld, udaljen tri i pol sata. No, uki-danjem Michelinova izdanja vodiča za Austriju 2010., restorane Schlossstern i Wulfenia iz spomenutih mjesta, zamijenio je bečki Steirereck (nalazi se u vodiču Main Cities of Europe), udaljen više od četiri sata vožnje od Zagreba.

Ipak, od 2013. hrvatskim je gurmanima dostupna još jedna adresa, i to udaljena samo tri sata vožnje. K tome, ako se nekad u Nassfeldu moglo gostiti uz skijanje, Hrvati će na tome mjestu lako moći uživati uz šoping u Udinama ili Palmanovi. Naime, te 2013. drugu zvjezdicu zaradio je talijanski restoran Agli Amici, nedaleko središta Udina, koji tom ocjenom i



sufiksom svojega imena „a Udine dal 1887“ ukazuje na to da se radi o suvremenom lokalu sofisticirane kuhinje s tradicijom dugom točno 130 godina.

AGLI AMICI SVOJ JE PUT ZAPOČEO DAVNE 1887., kada je Umberto, djed moje bake tu otvorio trgovinu kolonijalnom robom, odnosno duhanom i kavom. Otad je posao rastao polako iz generacije u generaciju – trgovina je proširena u trattoriju koja je služila ručak, radnim danom za lokalne radnike, a vikendom za obitelji koje su dolazili nešto proslaviti, a onda prerasla i u restoran – kaže Emanuele Scarello, današnji chef restorana kojeg vodi zajedno sa sestrom Michelom, inače sommelierkom lokala.

Emanuele i Michela svoga se djetinjstva sjećaju po kuhanju majke, koja je vodila kuhinju obiteljske trattorije, gdje su i oni jeli kad bi se vratili iz škole. Čitavo vrijeme ionako su provodili u lokalu, kuhinji, stalno nešto jeli i zapravo se tu i igrali. Ugođaj je bio opušten, odnosi s gostima bliski, a posao se radio bez stresa.

To je bilo normalno, jer je trattoria bila dio našeg doma. Najviše smo voljeli mamine njoke, u kojima smo uživali baš kao i svi gosti. Znae, ona i danas radi njoke za naš restoran, jednostavno zato jer to nitko ne radi bolje od nje – kaže Emanuele, koji je kao dječak sanjao postati nogometaš, dok je Michela maštala o poslu vrtlarice.

No, stvarnost je stigla u srednjoj školi, kada je Emanuele već pohađao ugostiteljsku školu, a Michela radila za barom, što je poslije zamijenila brigom o vinima obiteljskog restorana. Po završetku škole, Emanuele je otišao na staž u jedan veliki hotel u Beču, a onda se vratio kući i učio dalje u trattoriji Boschetti, u nedalekom Tricesimu, gdje je chef Giorgio Trentin, otac furlanskog fine dininga, vodio kuhinju ovjencanu s dvije Michelinove zvjezdice, tada jedinu u Furlaniji i jedinu izvan gradova u Italiji s tako visokom ocjenom.

Trentin je bio vrlo važan chef za mene i rad uz njega me jako inspirirao. Poslije sam radio u mnogim restoranima u Italiji i inozemstvu, punih deset godina, i svuda sam naučio nešto drugo. Razvijao sam se slobodno i sve te



„ZA MENE SU ZVJEZDICE KAO SOBE.

IZLAZITE IZ JEDNE I ULAZITE U DRUGU, ALI TEK KAD STE SPREMNI, A IZA SEBE ZATVARATE VRATA I OSTAVLJATE ONO ŠTO STE PROŠLI. STALNO MORATE IĆI NAPRIJED...“



male stvari ugrađivao u svoja razmišljanja, pa sam na koncu mogao reći da sam izgradio vlastiti stil. Možda sam tehnike naučio radeći na svim tim mjestima, ali moj najveći učitelj bila je moja majka, koja me naučila osjećajima u kuhanju, nečemu što nećete naći u knjigama – pripovijeda nam Scarello.

VEĆ JE EMANUELEOVA MAJKA, KAO UČENICA

pariške kulinarske škole Gastona Lenôtre, kuhinju restorana Agli Amici (u prijevodu zvao bi se „K prijateljima“) podigla na novu razinu i bila na putu kreativne kuhinje. Emanuele joj je često pomagao, ponekad prigrvarao i nudio nova rješenja, sve dok mu jednoga dana 1998. ona nije rekla: „Znaš što, meni je sve dojadilo, a ti ionako znaš bolje, pa preuzmi kuhinju.“

Preuzevši vođenje lokala, Emanuele i Michela znali su da žele napraviti nešto novo i kreativno, ali nisu bili sigurni što. K tome, trebalo je privući i veći broj gostiju. I onda su jednoga dana u lokalnim novinama pročitali razgovor s vlasnikom ekskluzivne trgovine šeširima, kravatama i maramama Zagolin iz Udina, koji im je dao nedvosmislen savjet – „Da biste povećali broj kupaca, morate iz dana u dan nuditi sve višu kvalitetu.“

Preuzeli smo tu filozofiju, shvativši da ne moramo raditi lakše, jednostavnije i jeftinije. Tako smo dobili bolje goste, goste iz drugih regija i iz inozemstva. Danas imamo mnogo gostiju koji k nama dolaze samo na ručak i vraćaju se kući u Padovu, Veronu, Graz, Ljubljanu, Zagreb... Dakle, ljudi dolaze zbog doživljaja, kao da idu u kazalište ili na koncert – kaže nam Michela.

Scarellovu kuhinju lako je opisati kreativnom, lokalno i povijesno utemeljenom te suvremenih okusa. Sam Emanuele ju definira jednostavno – dobrom. Opisivanje prepušta gostima, jer kaže da jelo predstavlja gostu kao slikar publici sliku, a književnik knjigu čitatelju. Za njega je to način komunikacije, a čitav doživljaj obroka u Agli Amici svaki gost treba protumačiti sam za sebe.

U TOJ KOMUNIKACIJI SLUŽIM SE NAMIRNICAMA,

tehnikama i osobnim stilom. Rabimo lokalne namirnice, ali nas one ne ograničavaju, pa nabavljamo ono najbolje i s drugih strana. Inače bismo često bili zatvoreni, jer tu nemamo stalno na raspolaganju sve najbolje. Ali, naravno da ću rabiti izvrsne masline, maslinovo ulje, ribu ili rakove, koje imam pred svojim vratima. Zašto bih rabio crème fraîche, kad tu imam vrhunsku burratu, koju dobijem isti dan kad je napravljena i koja k tome pripada mome svijetu. Istovremeno, sviđa mi se gledati i izvan zemlje. Recimo, volim istarsko maslinovo ulje, jer je Istra meni bliže od Sicilije, a njezine masline dišu isti zrak kao i ja. Mislim da ortodoksna filozofija lokalnih namirnica, ili ono što se sada u Italiji popularno zove „nulti kilometar“, nema smisla. Jer onda ne bismo smjeli jesti tjesteninu s rajčicama, jer tu nema dobrih rajčica, a kamoli piti kavu (smijeh). Zato volim reći da se bavimo talijanskom kuhinjom, odnosno talijanskim okusima – pojašnjava Scarello.

Agli Amici nudi jela à la carte te tri degustacijska menija. Meni „Besmrtno“ (5 sljedova, 90 eura) – nudi jela koja su u posljednjih nekoliko godina ostavila značajan trag i



Gnocchi Kitchen Bar

Početkom prošle godine obitelj Scarello ispred svoga paradnog restorana otvorila je lijep bistro Gnocchi Kitchen Bar, na mjestu nekadašnjega, originalnog obiteljskog bara iz 1887., s namjerom da u tom zanimljivom lokalu goste zabavljaju tradicionalnim jelima, poput domaćih njoka, lazanja, bakalara mantecato (na bijelo), piletine..., sve spravljeno vrlo jednostavno i ukusno, a po vrlo prihvatljivim cijenama. Radi se o jelima od lokalnih namirnica koja oživljavaju sjećanja na stare dane trattorie Agli Amici. Ujedno, tu se prodaju i domaći džemovi, ukiseljeno povrće i različite druge domaće delikatese, pa čak i džin s mediteranskim travama, koji su Emanuele i Michela proizveli u jednoj lokalnoj destileriji. Prostor s 20 mjesta i otvorenom kuhinjom dizajnirao je arhitekt Paolo Zuliani, koji je 2009. preuređio i glavni restoran.

„Ime bistrou dali smo prema njokima, koji su simbol kuhinje našeg kraja. Ovim se lokalom vraćamo našim korijenima, sjećanjima iz djetinjstva, kad su se ljudi tu dolazili družiti, fino jesti i telefonirati, jer je u lokalu nekada bio jedini telefon u mjestu“, objašnjava Michela Scarello.





Frigancija i autorska jela

Emanuele Scarello autor je i dvije knjige – „Frittura“ (2013.) i „Scarello“ (2015.), obje objavljene nakon što je restoran osvojio drugu Michelinovu zvjezdicu. Radi se o dva vrlo različita izdanja.

„Prva je više tehnička, namijenjena mojim kolegama. Naime, napravio sam studiju o svim mogućim uljima i masnoćama koje se rabe pri dubokom prženju. Istraživao sam njihove specifičnosti, najprimjereniju uporabu, kod kojih temperatura postaju opasne po zdravlje i slično. I zaključio sam da nije sve dobro što se radi s maslinovim, a sve loše što se radi s palminim uljem. Bitno je kako s njima radimo... Tako je i sa svim drugim uljima i masnoćama. Recimo, najviše mi se sviđjelo ulje od riže, jer je potpuno neutralno. No, vrlo je skupo.

Druga knjiga je kolekcija recepata ovog restorana. Važna je jer chef mora kodificirati svako svoje jelo, da bi ono moglo uvijek biti spravljeno jednako. Dakle, nije dovoljno biti kreativan i stalno osmišljavati nova jela, već svako jelo treba dobiti recept. I to je onda minimalni standard za to jelo, na temelju kojega ga svaki dan možete izboljšavati.“



Emanuele & Michela Scarello

koja su još uvijek dovoljno aktualna, „Povijest i srce“ (5 sljedova, 90 eura) predstavlja vezu s lokalnim područjem putem namirnica koje su uvijek prisutne u lokalnim smočnicama, dok meni pod imenom „Ono što je novo je nezaboravno“ (misao posuđena od jednog francuskog filozofa, 9 sljedova, 100 eura) uključuje jela „nove energije i osjećaja današnjega trenutka“. Dodatno, à la carte jelovnik sadržava i neka jela koja se ne pojavljuju na degustacijskim menijima.

ČITAV DOŽIVLJAJ OBROKA U AGLI AMICI IMA

mного vrhunaca, a nama se na početku posebno sviđjelo predjelo „Papar i šafran s jakopskim kopicama, dagnjama, gofom i kozicama“, kao i jelo „Samo alge“, Emanueleova sjajna morska salata, sačinjena samo od algi i trava koje rastu uz more, podložena s nešto jogurta, majoneze s narančom, panacotte s bergamotom i različitim emulzijama, koje prati čašica vermuta, desertnog vina aromatiziranog brojnim travama.

Radi se o jednostavnoj ideji koja se referira na klasičnu talijansku morsku salatu sa školjkama i rakovima, a njezina genijalnost ogleda se u tome da je svaki novi zalogaj sasvim drukčiji od prethodnoga, jer sadržava drugu vrst alge i trave, kao i emulzije u podlozi.

Kako niti jedan obrok u Agli Amici nije potpun bez jela s njokima, mi smo uživali u jednostavnosti te tjestenine



u juhi od crvenog kupusa s dimljenim srdelama. Savršenstvo je ipak bilo rezervirano za glavno jelo „Janjetina, vongole i ekstradjevičansko maslinovo ulje“, kompoziciju u kojoj se janjetina priprema s vodom od vongola i poslužuje s vongolama i pjenicom od maslinovog ulja.

KAKO NAŠI JANJCI NE PASU BLIZU MORA,

nemaju okus mesa kao, recimo, otočki janjci. Ideja je stoga bila janjetini dodati morsku sol iz školjke, i to prirodnim procesom, izravno na sirovo, nezačinjeno meso. Dakle, nešto vrlo jednostavno, ali do čega smo došli vrlo dugim procesom usavršavanja. Sličan je i „Teleći file s incunima i prahom od kapara“, koji je posveta poznatome pijemontskom jelu vitello tonnato – objašnjava Scarello.

Sljied „Tostirani jastožić, smeđi maslac i sirovi bademi“ bio je Emanueleova šala na temu američkog jastoga à l'armoricaine, građanskog jela koje nikada nije viđeno u Furlaniji. S druge strane, Pasta e fagioli, odnosno pasta fažol, minijatura je posvećena tradicionalnome jelu kraja.

Deserti u restoranu Agli Amici imaju posebnu filozofiju. Služe se samo hladni i osvježavajući, pa su tako i čokoladni vrlo lagani, rađeni s vodom. Nas je oduševio „Krema s tonkovcem, ananasom, celerom i bademom u juhi od slatkog vina sorte picolit i groždem concord“, ali i „Jabuke i leća“, sjajan spoj sladoleda i juhe od jabuka s lećom aromatiziranom čajem Earl Grey.

Ako je prva Michelinova zvjezdica, koja je stigla samo godinu dana nakon što su Emanuele i Michela preuzeli restoran, iznenadila domaćine, drugu zvjezdicu dočekali su iskusniji, organiziraniji i kao restoran koji stremi najvišim dosezima.

Za mene su zvjezdice kao sobe. Izlazite iz jedne i ulazite u drugu, ali tek kad ste spremni, a iza sebe zatvarate vrata i ostavljate ono što ste prošli. Stalno morate ići naprijed. Jer ipak je ovo obiteljski posao, a ne poezija. Restoran dobro radi jer je svaki dan pun, a ne zbog zvjezdica. To je vrlo osjetljiv posao u koji su uključeni ljudi koji tu rade, naši dobavljači, ali i gosti. Nikada ne smijete zaboraviti da te tri stvari moraju zajedno skladno funkcionirati – za kraj će Emanuele. ✦