

Fina Puigdevall:

VELIMIR CINDRIĆ

Minimalizam velikih emocija



Kad se namjernik iz Girona (prisjetimo se – dom slavnog restorana El Cellar de Can Roca trojice braće Roca) uputi na sjeverozapad, prema Pirinejima, stići će do još jedne nezaobilazne postaje za svakog gurmana koji krstari katalonskim krajem - restoran Les Cols chefice Fina Puigdevall.

Premda je trebala postati pravnica, Finu je ljubav prema kuhanju odvela u sasvim drugi svijet. Učeći sama, od svoje majke, pohađajući tečajeve i radeći uz poznate chefove, među kojima je bilo i slavni Ferran Adrià, mlada Fina Puigdevall 1990. je stigla i do vlastita restorana. Les Cols, smješten u mjestu Olot, nalazi se na seoskom domaćinstvu na kojem se Fina i rodila. Već punih 30 godina, zajedno sa svojim životnim i profesionalnim partnerom, Manelom Puigvertom, ona razvija restoran kojeg danas krasi dvije Michelinove zvijezdice, posve jedinstvenu instituciju u svjetskim razmjerima.

Fina Puigdevall svoje kuhanje temelji na najsvježijim lokalnim namirnicama s obližnjih domaćinstava pa ju se može držati i predstavnicom kurentne filozofije farm to table. Najfascinantnija osobina kuhinje Fina Puigdevall, cijenit će to mnogi chefovi, jest ta da svojim jelima na gosta prenosi mnogo toga, rabeći samo nekoliko elemenata. Pritom, sve se temelji na održivosti i kulinarskoj filozofiji koja nadilazi jednostavnu uporabu lokalno uzgojenih namirnica i šalje univerzalnu poruku - nekoliko namirnica, ali bezbroj emocija.

Fina Puigdevall ne tumači kraj u kojem se nalazi, već ga, može se reći, utjelovljuje. Potpuno uklopljena u okuse La Garrotxe, između polja, planina, šuma i vulkana, ona je tu regiju učinila svojim životom, a svoj život regijom. Njezina kuhinja, u savršenom skladu s bogatom prirodom koja je

okružuje i koja čak čini dio restorana, hiperrealistična je i istovremeno snovita slika predivnih ukusa i zaboravljenih doživljaja, ali u suvremenim bojama i suvremenog senzibiliteta. Kuhinja je to koja putuje krajolikom stavljajući ga u prvi plan.

S Finom Puigdevall sam razgovarao u društvu njezine tri kćeri - Clarom, Martinom i Carlotom, koje u sljedećoj generaciji najavljuju prirodnu sinergijsku snagu o kojoj će se zasigurno još mnogo čuti.





Jesu li i vaši roditelji na imanju držali kakav lokal?

Ne, ja sam prva generacija moje obitelji koja se bavi kuhanjem i uopće ugostiteljskim poslom. Moja je majka bila kućanica i voljela je, a i dalje voli kuhati, pa je i na mene prenijela tu ljubav. Sjećam se kad bi svakoga jutra odlazila na tržnicu i vraćala se s gomilom prekrasnih, svježih namirnica. I ja sam često znala ići s njom, kad god ujutro nisam imala školu. I danas mi je jako važan taj aspekt lokalnih namirnica, uopće svega lokalnog. Poslijepodne sam s majkom znala raditi džemove i različita tradicionalna jela. Otac je nešto malo obrađivao zemlju, uzgajao drveće i radio u jednoj maloj stolarskoj radionici koja je izrađivala stolce.

Što ste kao dijete voljeli jesti?

Sve od piletine, zatim cannelone, katalonsku kremu, lignje punjene mesom... Posebno se sjećam slasnih stvari koje su se pripremale samo za Božić. Mama je kuhala jako dobro pa je moja lista jako duga (smijeh). Sjećam se našeg vrta, pilića, svega što mi je usadilo ljubav prema kvalitetnim domaćim namirnicama.

Kako ste ušli u svijet profesionalnog kuhanja?

Studirala sam pravo u Gironi, ali sam već razmišljala o drugoj karijeri. Poslijepodne, nakon predavanja, išla sam na kulinarske tečajeve. Moj suprug je isto tako volio hranu i divio se mojim jelima. Govorio mi je – uh, ovo je tako, tako fino, za sve što sam skuhala (smijeh). Tako da smo se zajedno odlučili otvoriti restoran u kojem bih ja kuhala. Moj je suprug završio studij prava i radio je kao pravnik, ali je promijenio karijeru pa je sada šef sale i glavni sommelier u našem restoranu. Dakle, oboje imamo jako puno strasti za gastronomiju. Tako sam svoj hobi pretvorila u profesiju.

Koje su prednosti i mane činjenice da niste završili ugostiteljsku školu?

Studij kulinarstva sigurno bi mi bio zanimljiv, ali na ovaj način uspjela sam više razviti svoju kreativnost. No, ipak, poznavanje namirnica i kulinarske tehnike sam svladala na tečajevima i radeći u nekoliko kuhinja. Učila sam kod Mey Hofmann u Barceloni (danas ugledno kulinarsko učilište Hofmann, op.a), gdje sam naučila temelje francuske kuhinje, a zimi kod Ferrana Adrije u Calle Montjoi, gdje sam naučila avangardne tehnike.

Kako biste opisali sebe 1990, kada se otvarali svoj restoran?

Restoran sam otvorila s 23 godine, tako da zapravo nisam imala mnogo iskustva. Počela sam s onim što sam najbolje poznavala, a to je bila tradicionalna kuhinja. Bila su to tipična jela za regiju Garrotxa. U svojim počecima taj restoran nije imao mnogo dodirnih točaka s onim u što se s vremenom razvio i kakav je danas. To su bila druga vremena. Razvoj je prirodna stvar.

Zašto ste se odlučili restoran otvoriti na roditeljskom imanju?

I to je bilo prirodno. Ja sam tu rođena i tu sam živjela s roditeljima. Radi se o seoskom domaćinstvu, koje se tu naziva masía, s lijepom kućom iz 16. stoljeća. S vremenom smo sve prostore preuredili. Sjajan projekt su izradili Rafael Aranda, Carme Pigem i Ramon Vilalta iz studija RCR Architects, koji se također nalazi u Olotu. Već sam rekla da mi je iznimno važno sve lokalno. No, imamo sreće da su oni toliko dobri da su 2017. postali i dobitnici prestižne Pritzkerove nagrade. U naš restoran ne dolaze samo gurmani, već zbog tog projekta i ljubitelji arhitekture.

Les Cols je vizualno vrlo provokativan, jedinstven restoran u čiji ste dizajn i osobno uvelike bili uključeni. Zbog čega ste se odlučili za transparentni dizajn?

Razlog za transparentnost je jednostavan - željeli smo više svjetla u restoranu i, ujedno, spojiti se s okolnom prirodom. Ali, čitav projekt ima širi kontekst. Restoran Les Cols je zapravo projekt oživljavanja, evociranja prošlosti seoske kuće sa strukturom tri hodnika i velikom blagovaonicom. Ideja je da cijelo okruženje treba inspirirati kuhinju koja odražava ruralni krajolik i sezonalnost regije Garrotxa - jednostavan, ali važan i vitalan, strog i ponizan. Istovremeno intuitivan, intiman i autentičan. Dakle, sve je u funkciji kuhinje koja mora odražavati naš način života. Tu se slavi sve lokalno, ali ne u smislu zatvorenosti i ograničenosti, već sa sposobnošću otvaranja svijetu. Naša je želja da potpuno intimnim prostorom postignemo nešto univerzalno - sjaj prirode i bogatstvo života.

Držite li sebe jednim od chefova filozofije farm-to-table ili quilòmetre zero (katalonska verzija španjolskog izraza kilòmetro cero, op.a)?

Da. Mi smo se s time znali šaliti da je naša filozofija zapravo metre zero (smijeh), jer nam je sve tu pod nogama. No, moram reći da ne pokušavam biti samodovoljni. Većinu namirnica nabavljam u Garrotxi – voće, povrće, svinjetinu, govedinu, mliječne proizvode, jaja..., jer tu ima mnogo farmera i uzgaja se gotovo sve i sjajne je kvalitete. Ali, naravno, tu nema mora pa ribu nabavljam s obale, koja isto tako nije daleko.

Kao vaša najveća kulinarska vrlina ističe se sposobnost prenošenja priča i osjećaja uporabom samo nekoliko elemenata u jelu. Slažete li se s tim?

Moj kulinarski stil temelji se na jelima spravljenim od nekoliko namirnica, a ne podrazumijeva niti mnogo boja. Razlog je jednostavan. Mislim da gost koji dolazi jesti u Garrotxu ne treba konfuzija mnogo okusa. Naime, namirnice te regije su toliko dobre da im ne treba kombiniranje, već ih je najbolje pustiti da sjaje same za sebe. Ne trebaju im umaci, koji bi samo maskirali njihov superiorni okus. Zato u jelima najradije nudim jednu namirnicu, ali ju predstavljam u nekoliko različitih tehnika, tekstura..., s možda još dva-tri dodatka. Recimo, želim da gost osjeti pravi okus rajčice, njezinu samu bit, bez da ga zbunjujem drugim namirnicama, možda samo zbog živopisnog izgleda jela. Primjerice, poslužujemo samo jaje, jer ima tako jedinstven okus i ne treba mu ništa više.

Jedna ili nekoliko namirnica, mnogo emocija i univerzalna poruka. Biste li to nazvali minimalizmom?

U jednu ruku da. Već sam rekla da tu nudimo i slavimo sve lokalno, ali s namjerom privući što više ljudi sa svih strana, pa ta posvećenost lokalnome ima, kako ste rekli, univerzalnu poruku, odnosno sposobnost da se otvori svijetu. Ta jela mogu komunicirati sa svakime, a u svemu su osjećaji vrlo važni. Znae, volimo putovati, istraživati druge kulture i načine kuhanja, a onda sve te utjecaje kanalizirati kroz naše lokalne namirnice.

Vaš je stil vrlo čist, pročišćen od svega nepotrebnog, čak i poetičnosti toliko tipične za ženke chefove. Koliko vam je uopće važna ženska ruka u vašim jelima?

Nije mi uopće važna. Zato mislim da se to niti ne vidi u mojim jelima. Za mene kod kuhanja nema veze radi li to muškarac ili žena, spol nije uopće bitan. Za mene je svatko zasebna osoba i nije bitno

je li muškarac ili žena. Znam da oduvijek postoji ta podjela, u svim kulturama, ali meni to nije važno. Bitna je osobnost koja stoji iza toga. Dobro ste primijetili da su moja jela čista, pročišćena svega nepotrebnog, nema ukrasa niti bespotrebne poetike, i teško bi itko po njihovu izgledu mogao reći da ih je osmislila žena. A to je često moguće. Recimo, jela moje majke vrlo su ženstvena. U njima odmah primijetite delikatnost s kojom su spravljana, svojevrsnu mirnoću i blagost, tišinu (smijeh). Kod mene toga nema. Radim vrlo intuitivno.

Iskrenost, ravnotežje, strogost, prirodnost, emocionalnost, intuitivnost, senzibilitet, velikodušnost... su najčešće riječi koje se rabe u opisanju vaše kuhinje. Koji od tih elemenata su vam važni?

Sve to što ste nabrojali. I to se očito vidi, jer inače ljudi ne bi rabili te riječi. Očito se primijeti (smijeh).

Možete li pojasniti koncept vašeg degustacijskog menija?

Naš gastronomski meni zove se „Vrt i kokošinjac“. Ne radi se o vegetarijanskom meniju, ali na njemu su uglavnom jela od povrća (smijeh triju kćeri i došaptavanje, razloge nisu htjele otkriti). Među 16 sljedova tu je uvijek uključeno jedno jelo od slatkododne ribe ili rakova, poput salate od riječnih rakova, jegulje, pastrove ili žabljih krakova, zatim jedno jelo od mesa pripremljeno na niskoj temperaturi, kao što je, recimo, Svinjski papci s repom i žirom te jedno jelo od morske ribe, poput Usoljenog bakalara s tripicama i kokotxama (podobrazine, op.a) bakalara. Glavno jelo je uvijek mesno, neki odrezak poput entrecôtea s odležanom crvenom paprikom i slično, nakon čega, prije deserata, slijedi izbor katalonskih sireva.

Koja je cijena tog menija?

Cijena je 125 eura, odnosno 165 eura sa sparenim vinima.

Koliko stolova ima restoran?

Osam, premda bi ih moglo biti i više, ali ograničili smo broj gostiju na 40 po servisu. Dodatno, imamo još i tri privatne sale i mogućnost manjih vjenčanja.

Kakav bi trebao biti idealni doživljaj gosta u vašem restoranu?

Uživati u miru, upoznati regiju kroz njezine namirnice, a moj kulinarski stil kroz jela kojima predstavljamo te namirnice u najboljem svjetlu.

Restoran je udaljen oko 50 minuta vožnje od Girone i oko sat i pol od Barcelone. Je li položaj u unutrašnjosti svojevrsan hendikep?

Ne. Uvijek imamo dovoljno gostiju. Oni koji dođu na večeru, većinom tu i noće. Moj brat nedaleko restorana ima mali hotel, koji je arhitektonski vrlo sličan Les Colsu. A i u središtu Olota ima desetak lijepih hotela. Mi jesmo odredišni restoran, u koji se gost mora odlučiti doći, ali naši gosti su većinom oni koji rade turističku turu po Kataloniji.

Vaša knjiga „Anima“ je vaš svojevrsni portret, kao i testament vaše filozofije i kreacija. Koliko ona otkriva vašu osobnost i dušu?

Ha, više-manje. Znae, nas je kao obitelj teško poloviti, prikazati u punom opsegu. Ja, recimo, imam veliku biblioteku kuharica, a moj suprug veliku kolekciju filozofske literature. Svi rado obilazimo

muzeje, idemo na izložbe, volimo umjetnost, tako da smo nas petero zapravo kombinacija gastronomije, filozofije i umjetnosti. Zapravo, dobra smo ekipa, a naš restoran nas potpuno odražava, odražava naše poimanje farme, namirnica, održivosti...

„Anima“ završava s 84 poznata filozofska citata ljudi iz cijeloga svijeta, od Fraya Luisa de Leóna, preko Rabindranatha Tagorea do Oscara Wildea. Zašto vam je to važno?

To je utjecaj moga supruga, ali i portret razmišljanja čitave naše obitelji. Filozofija je dio svih nas kao ekipe restorana i uopće duh Les Colsa.

Sa suprugom radite tri desetljeća. Pretpostavljam da je to prednost za brak, kada je u pitanju ugostiteljski posao?

U ovome poslu bilo bi jako teško voditi odvojene živote pa je to za mene sigurno prednost. Ne znam vrijedi li to za sve profesije, ali u slučaju restorana to olakšava život.

Održali ste predavanje na Sveučilištu Harvard. Koja je za vas poveznica kulinarskih vještina i visokog školstva?

Za mene je obrazovanje iznimno važna stvar. To sam nastojala prenijeti i na svoju djecu. No, nisam ih usmjeravala ni na što konkretno. Prepuстила sam im da sami odaberu što žele studirati, ali sam im ujedno nastojala usaditi i svijest da je obrazovanje neophodno i važno. Nadalje, s njima smo suprug i ja putovali u različite zemlje da bi naučile o drugim kulturama, naučile koliko je važno poznavanje jezika. To je sve jako bitno da biste na pravi način znali raditi nešto lokalno, ali s globalnom inspiracijom, shvatiti vrijednost lokalnog u kontekstu cijelog svijeta, univerzalnog načina razmišljanja. Iznimno je važno biti široko obrazovan, biti kozmopolitskih nazora. Jedino na takav način možete shvatiti važnost lokalnih vrijednosti. To je jako bitno za kuhinju koju tu nudimo.

Les Cols danas drži dvije Michelinove zvjezdice. Što vam one osobno znače? Izazov?

Gledajte, uvijek je lijepo kad netko prepozna nečiji predani rad, u ovom slučaju čitave naše ekipe. To je prestižna ocjena i vjerujem da nitko tko ju dobije nije na nju ravnodušan. Ali, to je ujedno i izazov da čovjek iz dana u dan sve bolje radi. No ja i moja kuhinja ne mijenjamo se zbog zvjezdica, jer je napredak ionako naše prirodno stanje. Mijenjamo se zbog stalnog napretka, radi nastojanja da se čitava ekipa stalno razvija i bude bolja, da sve vjernije odražava našu svrhu postojanja. Sigurno se ne mijenjamo zbog zvjezdica niti trčimo za njima.

Kako vidite budućnost Les Colsa?

Budućnost Les Colsa definitivno počiva na ženama (smijeh).

Jedna vaša kćer već kuha zajedno s vama, druga je sommelier, a najmlađa uči za slastičarku. Hoćemo li uskoro u Les Colsu vidjeti neku novu, žensku verziju restorana El Celler de Can Roca?

Da, da. Moguće je. Nadam se (smijeh). Bilo bi lijepo. To je nova generacija koja će ispisati naredne stranice obiteljskog restorana. Moje se kćeri vesele što će raditi zajedno i nastaviti filozofiju restorana. One na to gledaju kao na evoluciju, a ne kao na promjenu. Dakle, radi se o nastavku istoga puta.



ANIMA

Les Cols Restaurant - Fina Puigdevall - Manel Puigvert


montagu editores

