



GASTROMASA 2022:

Proboj u svjetski vrh

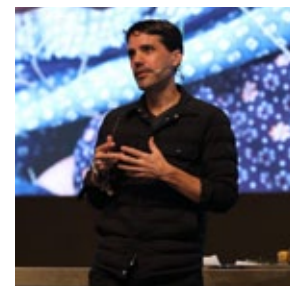
1. dio

VELIMIR CINDRIĆ

Premda sam u Istanbul stigao samo tri dana nakon nesretnog bombaškog napada, taj me euroazijski megalopolis dočekaao svojom uobičajenom kakofonijom prizora, ljudi, tradicionalnog i suvremenog, svojom uobičajenom gužvom najrazličitijih svjetova 16-milijunskoga grada. Doduše, policijske kontrole u prometu i na ulazu u podzemne garaže bile su stroge, kao i sigurnosna provjera na ulazu na veća događanja i u velike hotele, ali sve to nekako namjerniku brzo postane vrlo normalno u prometnoj gužvi koja ionako traje 24/7.

Najnovije, sedmo po redu izdanje Gastromase, gastro konferencija koja je bila razlog mog posjeta, skladno se uklopila u uobičajeni ritam grada. Svojim značajem radilo se o važnome skupu koji je okupio neke od ponajboljih chefova iz cijeloga svijeta i na jednome mjestu iznio čitav niz najnovijih ideja iz svijeta gastronomije, bilo onih vezanih uz avangardne kulinarske tehnike, filozofiju organskih lokalnih namirnica, održivost, alergije na različite vrste hrane ili one koje prikazuju borbu gastronomske industrije s pandemijom, poslovne modele restorana, nove oblike ugostiteljstva i slično.

Možda će se netko začuditi da se Gastromasa spominje u istome kontekstu kao i Madrid Fusión i San Sebastián Gastronomika u Španjolskoj, Chef Summit u Francuskoj, Identità Golose u Italiji i Chefs Days u Njemačkoj, odnosno među šest najznačajnijih gastro kongresa koji se svake godine održavaju u Europi. No, znalci će samo odmahnuti rukom, jer se Gastromasa već prošle godine našla među najutjecajnijim od spomenutih priredaba, kao najbrže rastuća robna marka u svijetu gastro kongresa, svojevrsna senzacija i zasigurno

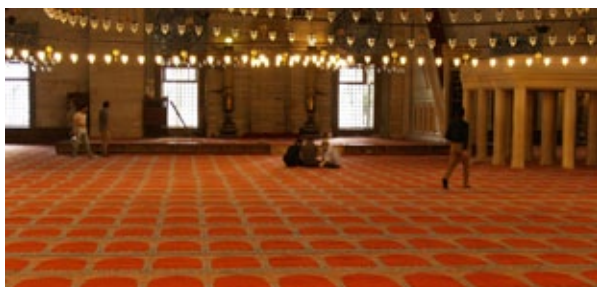




iznenađenje za mnoge gurmane, pa čak i profesionalce koji površnije prate gastro scenu.

Naime, ako je Gastromasa, koja se održava u studenome, u svojim počecima bila na šestome mjestu, u pretpandemijskoj 2019-oj opasno se ugurala negdje u sredinu te tablice, da bi u posljednje dvije godine daleko iza sebe ostavila talijanski Identità Golose, a potom i francuski Chef Summit te njemački Chef Days (umjesto na treće, neki Gastromasu stavljaju na četvrto mjesto, premda brojevi i važnost imena sudionika nedvojbeno ukazuju na treće). Ove godine, Gastromasa je, produljenjem svoga trajanja na dva dana i popisom važnih chefova svijeta koji su na njoj sudjelovali, suvereno zasjela na treće mjesto, odmah iza lidera - španjolskih San Sebastián Gastronomike i Madrid Fusióna.

Da bi sve bilo još fascinantnije, iza velikog uspjeha Gastromase stoji samo jedan čovjek - Gökmen Sözen. Nakon što je 1992. radio u profesionalnom hotelskom sektoru i sudjelovao u različitim medijskim organizacijama, Sözen je bio odgovoran za fotografiju hrane u raznim turističkim i gastronomskim publikacijama. Nakon uspjeha u gastronomskom izdavaštvu, 2007. je osnovao Sözen Publishing Organisation i proslavio se izvrsnim stručnim magazinima Food in Life i Patisserie. Sam Gökmen kaže da je njegova misija predstavljanje gastronomske kulture Turske i spajanje globalnih gastronomskih trendova s Turskom, što sada i ostvaruje međunarodnom priredbom Gastromasa. Svoju aktivnu ulogu u sektoru nastavlja i međunarodnim festivalima GastroAntep i Meze, kao i natjecanjem lokalnih kuhara te mnogim drugim događanjima, i to u ulozi organizatora sadržaja. Osim toga, svojom robnom markom FSUMMIT, u turističkoj Antalyji redovito okuplja glavne igrače svjetske turističke gastronomije. Priznat ćete, popriličan doseg za jednoga čovjeka.



Gastromasa nije samo najveći međunarodni gastronomski događaj u Turskoj i priredba koja doprinosi promicanju Turske u svijetu, već i jedna od najvećih robnih marki te zemlje (nemala stvar u 20. najvećoj ekonomiji svijeta), koja služi kao važan most između turske i svjetske gastronomije okupljanjem svjetski poznatih chefova u Istanbulu. Gastromasa daje i veliki doprinos turizmu Turske, djelatnosti koja se u toj ogromnoj zemlji broji u milijardama eura.



Dosadašnjih sedam izdanja Gastromase već je okupilo čitav niz najvećih chefovskih imena svijeta, kulinarskih „superteškaša“ kao što su Joan Roca, Andreas Caminada, Albert Adirià, Quique Dacosta, Paco Morales, Johanna Maier, Andoni Luis Aduriz, Mauro Colagreco, Elena Arzak, Virgilio Martinez, Josean Alija, Pia Leon, Ivan i Sergej Berezutski, Alex Atala, Ángel León, Dani Garcia, Mitsuharu Tsumura, Oriol Castro, Dabiz Muñoz, Ricard Camarena, Thomas Bühner, Vladimir Mukhin, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Rodolfo Guzmán... Na ovogodišnjem, ovaj put s aktualnom temom „Održivost i bioraznolikost za novi svijet“, popisu imena dodano je mnogo novih, među kojima su najzvučnija bila – Dan Barber (restoran Blue Hill at Stone Barns, država New York), Rasmus Munk (Alchemist, Copenhagen), Ana Roš (Hiša Franko, Staro Selo kod Kobarida), Andrea Berton (Ristorante Berton, Milano), Benoit Charvet (Paul Bocuse Restaurant, Lyon), Simon Rogan (L'Enclume, Cartmel), braća Javier i Sergio Torres (Cocina, Barcelona, odmah po završetku



Gastromase njihov je restoran uknjižio i treću Michelinovu zvjezdicu), Franco Pepe (Pepe in Grani, Caiazzo)...

Sedmo izdanje Gastromase, održano 19. i 20. studenog u modernom i lijepom Kongresnom centru Haliç, obuhvatilo je svijet gastronomije s četiri različita koncepta - Gastromasa (glavni program), Gastromasa bar, Gastromasa slastice i Gastromasa ugostiteljstvo. Tako je kongres pod istim krovom okupio brojne svjetski priznate gastronomske profesionalce koji svojim radom oblikuju industriju u navedenim konceptima - chefove, sommeliere, miksologe, gastronomske profesionalce i vodeće predstavnike medija.

U Gastromasa Bar-u, koji se ove godine održao prvi put u sklopu Gastromase, posjetitelji su imali prilike poslušati inspirativne priče i najnovije trendove najpoznatijih i nagrađivanih svjetskih sommeliera i miksologa kao što su Søren Ørbek Ledet, Carlos Echapresto, Giorgio Bargiani, Hardeep Rehal, Juli Rodrigues, Laura Hernández Espinosa, Maria Jose Huertas, Pierre Lurton... Istovremeno, imali su i jedinstvenu priliku upoznati koncepte održivih barova i prisustvovati zanimljivim radionicama na temu važnosti kvalitete pića.

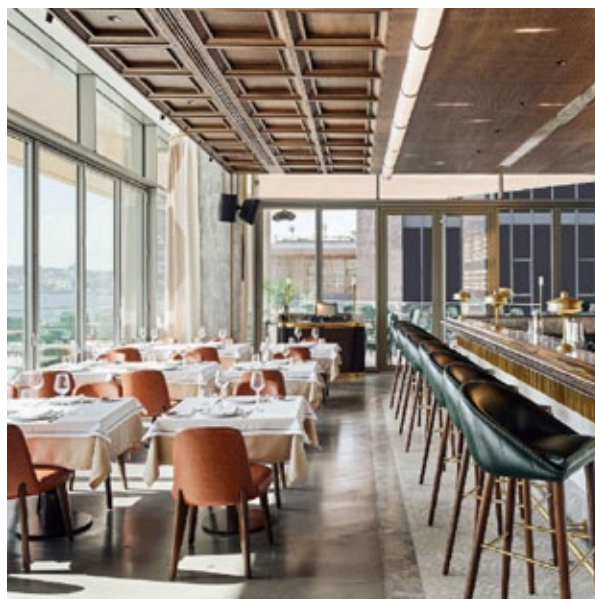
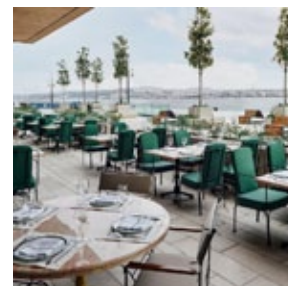
Gastromasa Pastry, na kojoj su se predstavili jedinstveni talenti s područja slastičarstva, raspravljalo se o novim trendovima i održivim studijama u sektoru, a poznati chefovi koji oblikuju slastičarsku industriju govorili su vrlo konkretno o važnosti proizvodnje održivih slastičarskih proizvoda i povećanja kreativnosti u toj struci.

Gosti su također imali priliku upoznati stotine tvrtki koje svojim projektima podržavaju održivost te se susresti s njihovim novim proizvodima. Nadalje, Gastromasa Hospitality okupila je najznačajnije predstavnike turizma i ugostiteljstva, uključujući i čak stotinu najvažnijih investitora i profesionalaca iz turističko-ugostiteljske djelatnosti. Investitori u turizam, hotelijerstvo i industriju restorana raspravljali su o budućnosti ugostiteljstva i mnogo čemu drugom.

No, za neke chefove i novinare Gastromasa je započela nekoliko dana prije. Ja sam stigao tri dana ranije i s 15-ak drugih večerao u restoranu Liman u Galataportu, novo preuređenom, raskošnom kompleksu u četvrti Karaköy, koji služi kao terminal za velike cruisere.

Liman se tu smjestio među drugim restoranima, slastičarnicama i kafićima, kao i brojnim trgovinama trgovačkog centra. Restoran se nalazi na katu putničkog terminala koji je dizajnirao dr. Rebi Gorbon, jedan od najvažnijih turskih arhitekata 1940-ih. S pogledom koji sadržava sve elemente koji sačinjavaju karakter Bospora, postao je važna ustanova Karaköya i Istanbula koja će se kroz povijest pamtili po ukusnom jelovniku, besprijekornoj usluzi, elegantnoj prezentaciji i snažnoj vezi koju je izgradio sa svojim gostima. Prošle godine to povijesno naslijeđe oživljeno je kao Liman Istanbul, pod upravom grupacije D.ream, poznate po velikoj pažnji za detalje i pristupu koji se odnosi s poštovanjem prema korijenima svojih lokala.

Danas jelovnik Limana, posve primjereno pretežitom međunarodnoj klijenteli s cruisera, kombinira tradicionalnu tursku kuhinju s modernim detaljima, kako bi stvorio jedinstveno gastronomsko iskustvo koje spaja staro s novim. Naš meni je započeo velikim izborom mezze jela - mezze od ukiseljenog patlidžana, mezze u stilu Adana, punjeno lišće vinove loze, kapadokijski hatay muhammara s orasima iz Pilakija (pasta





od crvene paprike, slatke i ljute, pomiješane s mljevenim orasima, sirupom od nara...), bombajski grah, luk i celer, pečeni poriluk i celer söğürme od pougljenjenog patlidžana, jogurt s češnjakom, orasima i čili papričicom, povrtno varivo od špinata, dehidriranog jogurta s češnjakom, rafik od pistacija, sira ezine, kozjeg sira, pečenih pistacija iz Lakerde, pire od pougljenjenog patlidžana s čipsom, confit artičoke s umakom od pinjola, ukiseljeni luk s kaparima, humus...

Potom je, poslužena ćufta (zapravo pljeskavica) na žaru s pita kruhom te, kao glavno jelo Cağ Kebab, odnosno kebab od janjeće plečke, gavurdađi, salata, luk i rajčica sa sumakom. Meni je završio tavuk göğsüom, turskim mliječnim pudingom od nasjeckanih pilećih prsa (poslastica koja se nekad služila osmanskim sultanima u palači Topkapı, a danas je dobro poznato jelo u Turskoj).

Naredno jutro domaćini su nas počastili tipičnim turskim doručkom u hotelu Six Senses Kocatas Mansions, smještenom u prestižnoj četvrti Sariyer na europskoj strani grada. Hotel sačinjavaju dvije stare prekrasne drvene vile, potpuno obnovljene nakon požara i pretvorene u oazu za sva čula (i više, kako kaže samo ime hotela), i to u raskošnom ugođaju starinskog bogatog Istanbula. Prostrano i lijepo uređeno okruženje ima značajnu nadmorsku visinu koja omogućuje veličanstveni pogled na Bospor koji na tom mjestu započinje svoju posljednju krivulju prema Crnom moru. Ne treba niti spominjati da je doručak bio prebogat turskim delicijama koje nikad ne prestaju pristizati na trpezu.

Takav obilati doručak gotovo se spojio s ručkom, koji je upriličen u restoranu Alaf u četvrti Beşiktaş. Alaf Bistronomy, kako je puno ime lokala, nešto je izmijenio svoju filozofiju nakon što je uvršten u prvo izdanje Michelinova vodiča za Istanbul. Alaf je, naime, donedavna nudio iskustvo anatolske kuhinje i nomadskog života – gastronomsko putovanje koje je počinjalo na ulicama Smirne i završavalo u Istanbulu, sa street foodom kao glavnim konceptom (kokoreç, kelle, iškembe, uykuluk, midye i druga tradicionalna ulična jela, uglavnom temeljena na iznutricama). Ovaj put, pak, dočekao nas je kao neka vrst paba s pogledom na Bospor i svojim interpretacijama poznatijih turskih jela. Ono što je ostalo od starog koncepta jest da su gotovo sva jela spravljena u peći na drva i otvorenoj vatri (iskustvo nomadskog života).

Chef Alafa, Deniz Temel, studirao je gastronomiju u srednjoj školi u Mersinu u Turskoj. Na koledžu je nastavio s gastronomijom u Afyonu u Turskoj, a stažirao je u hotelu Four Seasons Bosphorus. Nakon koledža otišao je u Sjedinjene Države i radio u Sheratonu i Holiday Innu u Virginiji.

Za ručak nam je ponudio meni podijeljen u pet dijelova. Prva tri su zapravo bili različiti pogledi na mezze. „Sitni zalogaji“ obuhvatili su firik (pečeni kornet od zelene pšenice i klasični kebab), batirik (ćufta od bulgura), kozji maslac sa sjemenkama divlje pistacije i maslinovo ulje iz egejske Manise.

„Lagana predjela“ činili su purlane (bobice pripremljene turskom tehnikom na maslinovom ulju), srdele (iz Egejskog mora i salata od maslina iz Antakye s tartom od krumpira) te hrskave lisičarke i matsutake, grašak sultani (grašak s pistacijama i svježim sirom). „Tradicionalna predjela“ nanizala su comac (zreli sir i kozji maslac), salatu od mahuna s tahinijem i jajetom i cigkofte (hladna juha od bulgura iz Urfe), nakon čega je, prije glavnih jela, poslužen sorbet.

Tri „glavna jela“ bili su - interpretacija istanbulskog sendviča s ribom (tradicionalni gradski street food), manti-borek (interpretacija popularne mesom punjene tjestenine) te janjetina s pideom (pita-kruh). Kao „Deserti“ su posluženi denizli (hrskava pečena paprika punjena čokoladom i dud na izmirski način) te dis kirasi (tradicionalna turska verzija petit foursa, za ponijeti sa sobom).

Maratonski dan za trpezama dovršen je večerom u nevjerojatno modernom Neolokalu, restoranu koji nudi okuse osmišljene s ciljem podsjećanja na tursku tradiciju koja izumire, jednostavno stoga što se više ne rabi. Maksut Askar, chef ovog restorana koji je u novom Michelinovom vodiču osvojio zvjezdicu, opsjednut je ritmovima prirode, istraživanjem zaboravljenih recepata drevne Mezopotamije. Za nas je te večeri pripremio sjajan meni od šest sljedova koji je započeo sinkontom (sporo pirjana bundeva u soku od nara, orasi, luk i grožđice) te vodenim burekom (drži se kraljem bureka), tu u interpretaciji s dodatkom kozica i pjenice od kozica.

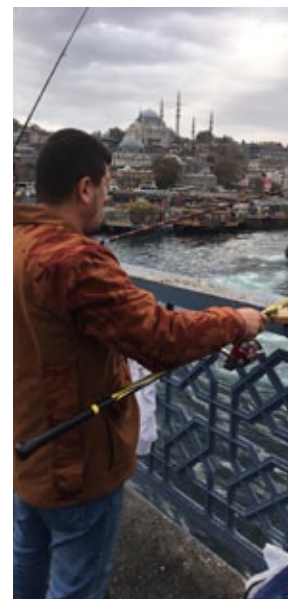
Prijelaz na konkretnija jela bio je kadinbudu (pržena piletina i kockice od riže, pjena od krumpira, jus od piletine, „staklo“ od krumpira i gel od confitiranog limuna). Riblji slijed bila je palamida (grah badalan, sotirana blitva, fish sauce). Ulogu glavnog jela imao je polako, na niskoj temperaturi pečen janjeći vrat, frekeeh pilaf (pilaf od bulgura s jogurtom, limunovim sokom, klinčićem, češnjakom, peršinom, metvicom, korijanderom i pinjolima) s vermicellima. Za desert je poslužena tahini halva s lješnjakom.

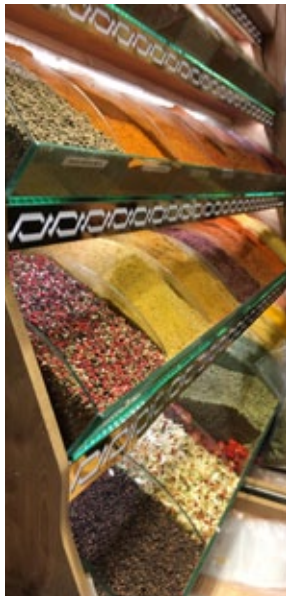
Naredni dan, posljednji prije službenog početka Gastromase, započeo je posjetom radionici slastičarnice Karaköy Güllüoğlu, gdje stoluje istanbulski kralj baklava Nadir Güllü. Iako se vrlo fine baklave mogu jesti i u slastičarnicama Saray i Hafiz Mustafa, s po više lokala u gradu, već sam ranije, višekratnim kušanjem, zaključio da je kralj samo jedan te da nekoliko desetaka vrsta baklava od oraha i pistacija doista nemaju premca.

Ovoga puta baklave su nam poslužene u posve novom lokalu tvrtke, u susjedstvu staroga, zatvorenog zbog preuređenja čitavog kvarta. Nakon kušanja svih mogućih vrsta uz čaj i kavu, posjetili smo i radionicu baklave, smještenu iznad drugog, manjeg lokala Karaköy Güllüoğlu, u neposrednoj blizini.

Promatrajući čitav postupak (po treći put, premda bih ga mogao gledati svaki dan), lako je shvatiti zašto je za majstora baklave potrebna obuka od sedam-osam godina. Razvlačenje ultra tankoga tijesta, punjenje orasima ili pistacijama, zalijevanje pročišćenim ovčjim maslacem, pečenje i potom glaziranje sirupom nevjerojatno su komplicirane radnje, naravno ukoliko se želi dobiti savršena baklava, ravnotežje hrskavosti, mekoće, kremoznosti, pravog omjera tijesta i punjenja te idealna veličina komadića oraščića, primjerena količina sirupa... (zaboravite na domaće baklave koje plivaju u šerbetu, tehnički se ne mogu niti nazvati baklavama). Usput, pistacije (vrhunske se beru mlade, kada im je boja intenzivno zelena) popularnošću su već odavno zamijenile tradicionalni orah, pa prodaja baklava punjene pistacijama, iz sasvim trendovskih razloga, danas čine 80%.

Toga dana, poslije posjeta tržnici začina, lagani je ručak organiziran u restoranu Terthane Karaköy s lijepom terasom





i pogledom na Zlatni rt, nakon čega smo uz gat Galataporta odšetali do Baylana, nove podružnice inače najstarije sačuvane slastičarnice u Istanbulu (original se nalazi u četvrti Taggedbaylan).

Baylan je novom vlasniku (Altınmarka), zajedno sa svim svojim tajnim receptima i specijalitetima, povjerio posljednji živući član obitelji aktivno uključen u posao, davno prije svoje smrti. Na taj je način imao vremena nadgledati poslovanje pod novim vlasništvom i stalno biti dostupan za konzultacije. Altınmarka je, inače, jedan od vodećih svjetskih proizvođača industrijskog kakaa i čokolade te partner mnogih vodećih globalnih robnih maraka u više od 50 zemalja diljem svijeta (2012. nagrađena je nagradom "Najbolja europska tvornica kakaa i čokolade godine", koju dodjeljuje European Candy Kettle Club).

Baylan nije prva slastičarnica u Istanbulu, ali ima karakteristiku najstarije koja je u kontinuitetu služila goste otkako je otvorila svoja vrata 1923. Baylan već gotovo stoljeće poslužuje kolače, čokolade, torte i zapadnjačke deserte. Nas su domaćini počastili svojim zaštitnim kupom Grille (Kup Griye), koji se u nekim kavanama diljem Europe također poslužuje kao Coupe Baylan. Radi se o kreaciji Baylan Patisserie, točnije Harryja Lenasa, sina osnivača Baylana, Philipa Lenasa (podrijetlom Grk koji je sa 16 godina 1919. u Istanbul doselio iz Epira, regije između juga Albanije i sjeverozapada Grčke).

Kad je Harry završio srednju školu, neko je vrijeme radio s ocem. Kasnije je otišao u Europu studirati na vrhunskim slastičarskim školama, poput Zuckerbacker Schule u Beču (gdje je stažirao u poznatim gradskim kavanama), Richmont Fachshule u Luzernu (specijalizacija u izradi slastica i čokoladnih pralina) te Gefrat u Solingenu. Kad se vratio u Istanbul bio je „naoružan“ najsuvremenijim trendovima u slastičarstvu i radu s čokoladom. Kombinirajući to znanje sa svojim neprestanim proučavanjem ukusa turskog naroda za deserte i slatkiše, stvorio je svoj legendarni Kup Griye, koji je svojom savršenom kombinacijom sladoleda, karamele i oraščića obožavan generacijama. S punim pravom, u što smo se uvjerali i sami.

Ostatak poslijepodneva bio je rezerviran za brodsku turu Bosporom, dok se večeralo u Gastronometru, kulinarskome poligonu tvrtke Metro. Radi se o prvoj gastronomskoj platformi u Turskoj, koja nudi usluge od kuhara do studenata, od dobavljača do kupaca, od restoranskih i hotelskih operatera do gurmana. Gastronometro je osnovan kao mjesto susreta svih strana gastronomskog sektora, od gastro pisaca do kulinarskih istraživača te već spomenutih sudionika. Ovom prigodom 1700 četvornih metara te institucije, dizajnirane tako da doprinese razvoju gastronomije u Turskoj, pretvoreno je u prezentacijske odjele na kojima su neki od slavni chefova svijeta služili svoja jela (Nijemac Thomas Bühner divljač, a američki slastičar Antonio Bachur dva deserta) dok su turski majstori street fooda na terasi ponudili vrlo ukusni kokoreč (janjeća crijeva omotana oko začinenih iznutrica, pečena na žaru i uložena u pecivo). Na koncu je na pozornici uživo zaszvirao i glazbeni sastav.

O službenom programu Gastromase i izletu u Kapadokiju – sljedeći put.

GASTROMASA 2022: Proboj u svjetski vrh

2. dio

VELIMIR CINDRIĆ

Nakon uvodnih dana, vikend je bio rezerviran za glavni događaj – konferenciju Gastromasa. U dva dana pozornicom je, samo u glavnom programu (ne računajući program Gastromasa Bar) prodefiliralo čak 50-ak govornika koji su prezentirali svoja najnovija dostignuća, s naglaskom na najšire shvaćanje pojma „održivosti i bioraznolikosti“, glavne teme ovogodišnje priredbe. Ako spomenem da su samo u subotu nastupili Virgilio Martínez, Andoni Luis Aduriz, Alex Atala, Dan Barber, Elena Arzak, Simon Rogan, Ana Roš i Albert Adrià, selekcija najutjecajnijih chefova današnjice, jasno je zašto se Gastromasa ove godine vinula u sam vrh gastro kongresa svijeta. Dodamo li tome i nedjeljne nastupe Joana Roce, Mitsuhare Tsimure, Franca Peppea, Rasmus Munka, Paca Torreblanca i Leonor Espinoze (ovogodišnja Najbolja chefica svijeta prema 50 Best), sve odreda velika kulinarske scene, jednostavno je zaključiti da se bilo koja gastro priredba, osim San Sebastián Gastronomike i Madrid Fusióna, teško može nositi s takvim programom. A spomenuo sam samo najveće.

Tu ću kratko predstaviti samo nešto od preobilatih izlaganja i demonstracija. Nadia Sammut (intervju s tom francuskom cheficom objavio sam na ovome mjestu) govorila je o „izgradnji svijeta boljeg okusa“, konkretno govoreći o slanutki kao regenerativnoj hrani „od zemlje do jelca“, dok je Andrea Tortora, četvrta generacija slastičara s međunarodnim programom (od Pariza do Londona, od Singapura do Venecije) i nekadašnji slastičar restorana St. Hubertus (tri Michelinove zvjezdice) svoje izlaganje nazvao „Nuspojave ljepote“.

James Lowe, chef londonskog restorana Lyle's u Shoreditchu (1 Michelinova zvjezdica, intervju s njim objavio sam s kolegom Damirom Fabijanićem u Iću & Piću br. 37), koji je radio u Fat Ducku Hestona Blumenthala i St. Johnu Fergusona Hendersona te





s prijateljem Isaacom McHaleom vodio pop-up „gerilu“ Young Turks, teme konferencije dotakao se govoreći o održivosti, sezoni lova na divljač i upravljanja zemljišnim posjedima. Elena Arzak ponovila je svoju prezentaciju „povijesne šetnje jelovnicima restorana Arzak“, o kojoj sam pisao u izvještaju s ovogodišnje Gastronomike, a Thomas Bühner, nekadašnji vlasnik tri zvjezdice u sada zatvorenom restoranu La Vie u njemačkome Osnabrücku i sadašnji konzultant, pojasnio je pojam održivog kuhanja u prezentaciji nazvanoj „Umjetnost uporabe svega“.



Antonio Bachour, sjajni američki slastičar, poznat po svojim hiperkreativnim desertima, autor brojnih izvrsnih knjiga i vlasnik malog slastičarskog carstva u Miamiu (četiri lokala, paradni u Coral Gablesu), govorio je o održivosti u radionici i u desertima, dok je njegova kolegica, Ukrajinica s adresom u Londonu, Dinara Kasko, predstavila svoje jestive umjetničke deserte, disciplina koja ju je proslavila širom svijeta. Simon Rogan, prema britanskoj kritici već godinama najbolji chef te zemlje i vlasnik restorana L'Enclume u Cartmelu (tri Michelinove zvjezdice) svoje je izlaganje naslovio „Održiva gastronomija i naša farma u Lake Districtu“, a chefica Selassie Atadika iz Gane demonstrirala je pripremu jollofa (jelo od riže iz zapadne Afrike od dugozrnate riže, rajčice, luka, začina, povrća i mesa) te govorila o nastojanjima obnove uzgoja afričke riže i njezine promocije u svijetu.



Andoni Luis Aduriz svoje je izlaganje nazvao „Mugaritz Vis a Vis“, a talijanski chef Andrea Berton govorio je o uzgoju namirnica u urbanome okruženju, na krovovima zgrada. Alex Atala podsjetio je na golemu vrijednost Amazone i njezine uloge u životu cijele planete u prezentaciji prigodno nazvanoj „Poželi želju“, dok je Diego Guerrero, učenik Martina Berasateguija i Ferrana Adrije te danas chef vlastitog restorana DSTAgE u Madridu (dvije Michelinove zvjezdice) objasnio svoju viziju održivosti kao „holističkog koncepta“.



Američki zvjezdani chef Dan Barber, suvlasnik restorana Blue Hill at Stone Barns u saveznoj državi New York, autor vrlo utjecajne knjige „The Third Plate“ te suosnivač tvrtke Row 7 Seed Company, koja okuplja chefove i uzgajivače biljaka za razvoj novih sorti povrća i žitarica, bio je jedan od najzanimljivijih izlagača na ovogodišnjoj Gastromasi. Barbera nazivaju chefom-filozofom i fanatikom posvećenim promjeni načina na koji jedemo, jer se intenzivno zalaže za održivu hranu i filozofiju „farm to table“ (kažu da je za održivost ono što je Hervé This bio za molekularnu gastronomiju). Barber je u svom izlaganju objasnio kako središnje mjesto u njegovoj holističkoj viziji zauzima potpuna promjena načina na koji farme uzgajaju namirnice, načina na koji chefovi kuhaju i gosti jedu, i to na način da ih sve povezuje simbiotska nit. Od njegovog restorana Blue Hill na Manhattanu, do njegovog Stone Barns Centra za hranu i poljoprivredu, Barberova misija je povezati naše ukuse kao gostiju s potrebama farmi i same zemlje.



Najbolji chef Latinske Amerike, Virgilio Martínez iz restorana Central u Limi (upravo je potvrdio lanjsku titulu najboljeg restorana Latinske Amerike na listi 50 Best) svoje je izlaganje nazvao „Central i kružne terase“ te objasnio posebne načine uzgoja na visinskim vrtovima Perua. Martínez, jedan od najutjecajnijih chefova nove generacije (intervju s njim objavio sam na ovome mjestu), uspješno promovira peruansku kuhinju te reinterpretira lokalne peruanske sastojke s modernim kulinarским tehnikama.



Albert Adrià, chef ovoga ljeta konceptijski obnovljenog restorana Enigma u Barceloni (pisao sam o tome na ovom mjestu ovoga ljeta), a nekad glavni slastičar legendarnog El Bullija (i Ferranov mladi brat) i dalje ima reputaciju jednog od vođa avangardne kuhinje koja je inspirirala mnoge kuhare diljem svijeta, ali i autora avangardnih koncepata lokala i uopće restoranske ponude. On se na Gastromasi ove godine teme održivosti jasno dotakao svojim izlaganjem nazvanim „Kuhanje sa zdravim razumom“.

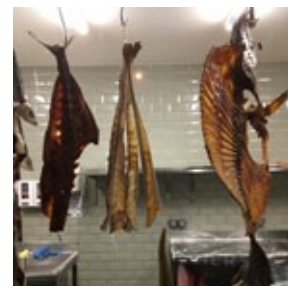
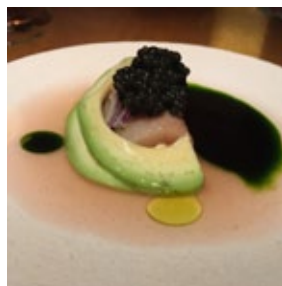
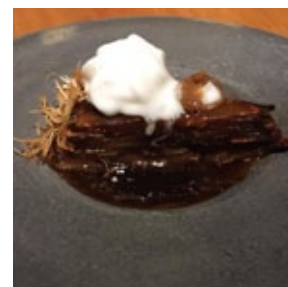
Nakon prvoga dana konferencije, gala večera upriličena je u restoranu Halat by Divan, smještenome u Rahmi Koç Museum, Muzeju prijevoza, jednom od najpopularnijih u Istanbulu. Tu je za elegantnim stolovima, pored izloženih prekrasnih obnovljenih primjeraka oldtimera, poslužen meni s povrćem na žaru, složenjem od sezonskih gljiva, brancina na žaru s povrćem, savršeno pripremljenim jelom od janjetine i desertima te čajem i kavom uz rahatlokum.

Drugoga dana Gastromase, na pozornici se ponovo pojavio Antonio Bachour s demonstracijom „Održivi recept: Kolač od mrkve“, u kojem je pokazao pripremu kreativnog deserta koja rabi čitav proizvod, odnosno cijele mrkve, uključujući i koru. Mitsuharu Tsimura, peruanski chef koji je studirao na Sveučilištu Johnson & Wales (Providence, SAD, kulinarske vještine i upravljanje hranom i pićem) i specijalizirao japanske tehnike u Osaki, danas je chef i vlasnik Maida, japanskog restorana s peruanskim srcem (kulinarski trend u kojima japanska i peruanska kuhinja žive u harmoniji radajući Nikkei kuhinju, prema 50 Best, 3. u Latinskoj Americi, 11. u svijetu). Popularni Micha u Istanbulu je svoj nastup naslovio: „Amazonaska inspiracija:

Šuma-čuvarica i njezina magičnost“. Nova svjetska zvijezda iz Italije, Franco Pepe, kojeg neki drže jednim od najboljih pizaiola na svijetu (osvajatelj titule „Najbolji pizza chef“ The Best Chef Awardsa), poznat po svom jedinstvenom tijestu, potpuno ručno miješenom i s kreativnim nadjevima koji slave i obnavljaju klasične talijanske recepte, govorio je o pizzi kao identitetu teritorija na kojem nastaje i svom održivom projektu „Pepe in Grani“.

U temu konferencije savršeno se uklopio Rasmus Munk, chef sve poznatijeg restorana Alchemist u Copenhagenu, smješten u starom brodogradilištu u industrijskoj četvrti Refshaleøen. Tu Munk ostvaruje svoj san i viziju „holističke kuhinje“. Naime, uz umjetnost i performanse, nudi iskustvo restorana koje dodatno unapređuje njegovu provokativnu, iznenađujuću i duhovitu gastronomiju, ali istovremeno ima i vrlo ozbiljne etičke ciljeve. Shodno tome, svoje je izlaganje nazvao „Mijenjanje svijeta gastronomijom“. Gianluca Fausto, milanski slastičar s kuharskim pedigreeom, poznat je po svom stilu punom kreativnosti i osjećaja za vrhunske namirnice. Nakon nekoliko važnih suradnji diljem svijeta, s Yannom Duytscheom i francuskom Ecole du Grand Chocolat iz Valrhone, dovršio je svoje stručno-tehničko obrazovanje kao prvi stranac profesor na tom učilištu. Danas sa svojom tvrtkom Gianluca Fusto Consulting nudi tečajeve i savjetovanja po mjeri od Pariza do Dubaija, od Tokija do Hong Konga. On je jedna od glavnih figura talijanskog slastičarstva, što je dokazao i svojom prezentacijom na Gastromasi, pokazujući kako se brine o svakom detalju svih svojih slatkih delicija u minimalističkom stilu koji postavlja trendove (posebno voli raditi s čokoladom).

Već spomenuta Leonor Espinoza, koja je ove godine proglašena Najboljom cheficom svijeta, najprije je studirala kiparstvo





na Školi likovnih umjetnosti u Cartageni de Indias i ekonomiju na Tehnološkom sveučilištu Bolivar. Danas, pak, vodi kuhinju kolumbijskog restorana LEO, gdje nudi putovanje kroz biokulturno bogatstvo različitih kolumbijskih bioma, te EL CASUAL, lokal neformalnog koncepta temeljenog na kulinarskim trendovima. U Istanbulu je predstavila svoju filozofiju bioraznolikosti u kuhinji te svoju neprofitnu organizaciju posvećenu stvaranju društvene dobrobiti u ruralnim etničkim zajednicama, zbog koje je 2017 osvojila Basque Culinary World Prize.

Manoella Buffara iz brazilskoga restorana Manu poznata je po svojoj borbi za smanjenje otpada, bolju prehranu i okoliš. U izlaganju naslovljenom „Vrtovi meda i čuvanje bioraznolikosti“ predstavila je proizvodnju meda temeljenu na autohtonoj vrsti pčela i svoje aktivnosti na planu promicanja bioraznolikosti, slaveći kulturu i namirnice jedinstvene za regiju Paran . U svome radu Manu rabi isključivo organske namirnice pažljivo odabranih dobavljača, kao i one iz vlastita vrta.

Pred konac konferencije doajen španjolskog slastičarstva i jedan od najvažnijih predstavnika te struke u svijetu, Paco Torreblanca, na Gastromasi je predstavio svoje cijelo životno djelo, nevjerojatan slastičarski doseg koji je često graničio s umjetnošću i neprestano postavljao nove standarde u struci, prije svega inovacijom i avangardnošću. Paco Torreblanca drži se jednim od najboljih majstora manufakturnog slastičarstva u svijetu, a poznati panettone osvajao je nagrade i u Italiji, a izvan Italije je priznat kao najbolji panettone na svijetu. Danas njegova radionica površine 3.000 m² ima stotinu zaposlenih.

Posljednji je na pozornicu izašao Joan Roca, koji je svojim izlaganjem nazvanim „Sijanje budućnosti“ pokazao kako uz svoj rad u restoranu s dvojicom braće vodi i ekipu za istraživanje, inovacije, obuku i kreativnost (studio La Masia, o kojem sam detaljnije pisao na ovome mjestu), zahvaljujući čijim je pionirskim naporima, zajedno sa svojom braćom, postao ambasador Programa održivog razvoja Ujedinjenih naroda.

Nakon završetka konferencije neki chefovi i novinari večerali su u Neolokalu (oni koji nisu stigli na posjet ranije toga tjedna), a mi ostali u restoranu Turk chefa Fatiha Tutaka, prema mnogima (pa i Michelinovu vodiču koji mu je u ovogodišnjem prvom izdanju, kao jedinome, dodijelio dvije zvjezdice) trenutačno vodećem u Turskoj. Chef i vlasnik Fatih Tutak, rođen je i odrastao u Istanbulu, a radio u Pekingu, Tokiju, Singapuru, Kopenhagenu, Hong Kongu i Bangkoku. Nakon što je otkrio inovativnu kuhinju, radeći uz slavnog chefa Paula Paireta, zatim uz Ren a Redzepija u Nomi, u Tokiju s čuvenim chefom Seijijem Yamamotom u Nihonryori Ryuginu (najpoznatijim predstavnikom moderne japanske kuhinje) te u kuhinji kulturnog Marina Bay Sandsa u Singapuru, sada stoluje u vlastitome restoranu u rodnom Istanbulu.

Kao i prošle godine, kada sam ga posjetio prvi put, mogu slobodno reći da Turk svojim jelima, okusima i uopće filozofijom već spada u sam svjetski vrh, pa je teza o najboljem turskom restoranu vjerojatno točna. Naime, u Turku Fatih se lokalnim namirnicama vraća svojim korijenima i interpretira autentične okuse na suvremeni, elegantan i jednostavan način. Naravno, taj je povratak naslijeđu i pročišćenim okusima samo naoko jednostavan i teži perfekciji, bez zaobilazjenja i najmanjih detalja. Svako jelo ima svoj jedinstveni karakter i priču inspiriranu poviješću, sjećanjima i tradicijom (intervju s Fatihom već sam objavio na ovome mjestu).



Te večeri niz jela započeo je sokom od kiseljenja povrća i šljiva, uz pide, maslac iz Trabzona (maslac iz područja Yakkukur u pokrajini Trabzon, napravljen kombinacijom pasteriziranog kravljeg mlijeka i kultura maslaca, a zbog jedinstvenog okusa, boje i mirisa proizvodi se isključivo tradicionalnim metodama), med iz Hizana (pokrajina Bitlis) s nadmorske visine od 2000 metara (okviri za taj med stavljaju se u košnicu bez praznog voska, jer pčele najprije pune oči saća voskom koji donesu iz prirode, a zatim stavljaju med).

Zatim je poslužena dolma s krupnim dagnjama, a nakon nje palamida s Bospora, u gustom soku od smokava, ossetra kavijarom i avokadom. Umami rođendanska torta bila je doslovno u obliku reznja torte (sa svjećicom od jestivog voska, posluženo u mraku, što baš i nije „štos“ primjeren ovako izvrsnom restoranu) i napravljena od slojeva gljiva, vrlo intenzivna i, doista, prepuna umami okusa (što je gljive, koje su ionako čisti umami, još podiglo na višu razinu, nije nam otkriveno). Ako je to jelo možda bilo prezahtjevno za neke, pogotovo nakon dva naporna dana praćenja programa, naredno – divlji brancin, krumpir odemiš (žuti krumpir s niskim udjelom škroba i visokim udjelom bjelanjčevina), bilo je savršeno uravnoteženo i nevjerojatno ukusno.

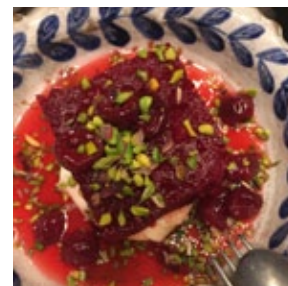
Slijedio je favorit Turka i Fatihovo zaštitno jelo – „Od moje mame“, odnosno njegova verzija minijature, punjene tjestenine manti, prema receptu Tutakove majke (naravno, doradenom). Za glavno jelo poslužena je trakijska janjetina sa zrnom kakaa çeyeli (kakao rubinske boje) i masnoćom janječeg repa, bogato jelo savršeno precizno pripremljenih elemenata. Jednako savršen bio je i desert, koji sam kušao i prošle godine – koža obrana s mlijeka, pistacije i jufka.

Sljedećega jutra, zajedno s 50-ak chefova i novinara uputio sam se na dvodnevni izlet u Kapadokiju, povijesnu regiju u središnjoj Anatoliji, oko sat i pol leta udaljenu od Istanbula. Čuveni po svojim jedinstvenim formacijama stijena i nevjerojatnim mogućnostima letenja balonom, izgledom vanzemaljski krajolici Kapadokije jedno su od najpopularnijih prirodnih čuda Turske.

Područje Kapadokije formirano je prije 60 milijuna godina erozijom mekih slojeva lave i pepela s planine Erciyes (Argeus), planine Hasan i planine Güllü, koji su stvarali vjetar i kiša tijekom milijuna godina. Kapadokija je zapanjujuća ne samo iznad površine, već i ispod zemlje. Naime, tamo postoje podzemni gradovi koji su nastali prije mnogo stoljeća, a neki od njih duboki su i više od deset razina. K tome, nisu rabljeni samo kao privremena skloništa, već za stalni život.

Povijest Kapadokije započela je u prapovijesti. Kultura Hatti (2500-2000 pr. Kr.) vladala je tijekom brončanog doba, a otprilike u 2. tisućljeću pr.K. u regiji su se naselili Hetiti. Uskoro su Asirci (2000.-1800. pr.K.) uspostavili svoja trgovačka mjesta. Prema Herodotu, u vrijeme Jonskog ustanka (499. pr. Kr.), Kapadočani su navodno zauzimali područje od planine Taurus do blazine Euksina (Crno more). Ime Kapadokija, koje se spominje u kršćanskim izvorima kroz povijest, danas se nastavlja rabiti kao koncept međunarodnog turizma, za definiranje regije iznimnih prirodnih čuda, koju posebno karakteriziraju vilinski dimnjaci i jedinstvena povijesna i kulturna baština.

U Kapadokiji smo bili smješteni u sjajnom horelu Argos, čijih je 50-ak soba, od kojih svaka gostima nudi različit doživljaj, dizajnirano tako da se stopi s krajolikom i povijesnom strukturom regije. Hotel je pomno građen 24 godine i nastavlja se neprestano nadograđivati. S pogledom na Dolinu golubova, planinu





Erciyes (izgledom turski pandan japanskome Fijiju, visina: 3.917 m) i vilinske dimnjake, sobe smještene na stepenastim terasama nude jedinstvenu pastoralnu gozbu za oko.

Uz obvezni razgled pećina i vilinskih dimnjaka Nacionalnog parka prirode, nas je najviše zanimala lokalna hrana. U Kapadokiji se posjetitelj ima prilike upoznati sa svim specijalitetima kuhinje Središnje Anatolije te kulturom domaće kuhinje koju su razvili ljudi iz Turske i drugih krajeva svijeta koji su se tu nastanili. Naime, kuhinja Kapadokije rezultat je utjecaja mnogih, vrlo različitih kultura, a namirnice poput pšenice, sušene mljevene pšenice i tjestenine, kao i mahunarki poput graha, slanutka i leće te varijante lokalnog kruha nalik piti igraju važnu ulogu.

Tu je popularan nevşehir mantısı (lokalni specijalitet nalik na raviole), koji za razliku od poznatog mantija, trebaju biti dovoljno mali da ih nekoliko stane u žlicu, a uglavnom se poslužuju s kuhanim slanutkom. Postoji i vrsta mantija bez mesa, poznata kao muhacir matısı (miješani prženi luk s dizanim tijestom, jede se prelišen jogurtom s češnjakom). Pastırma je vrsta sušene začinjene govedine i vrlo je omiljena u ovoj regiji koja je tako blizu Kayserija, prijestolnice pastırme. Još jedno posebno jelo je i humus napravljen od pastırme.

Popularna jela su i çömlük kebabi (meso i razno povrće, uključujući krumpir, patlidžan i rajčicu), köfte (mesne okruglice) kuhane u umaku u zemljanom loncu, ayvalı et yahnısı (meso pirjano s dunjama, komadići janjetine se kuhaju s lukom, dunjom, soli, šećerom i cimetom, a poslužuje se s rezancima), kayısı et yahnısı (meso pirjano s marelicama), çömlük fasulyesi (suhı grah kuhan u loncu zajedno s janjetinom, rajčicama, paprikom i obilnim začинима), ermeni yahnısı (vrsta pirjanog graha s cimetom i lukom), patlıcan dolması (patlidžani punjeni rižom, lukom, peršinom, grožđicama i začинима specifičnim za regiju), kaşıtsı (desert od melase i škroba)...

U Kapadokiji se najbolje jede u hotelskim restoranima, a nas je u Argosu ugostio chef Ömür Akkor u restoranu Nahita, smještenome na vrhu hotelskoga naselja. Za meze su poslužene lokalne sezonske salate (od krumpira, celera, cvjetače, cikle i višanja, zatim humus, pastirska salata sa sirom çömlük i zelena salata na žaru), nakon čega su slijedila predjela – prženi krumpir nevşehir, „müciver“ (verzija popečaka od tikvica s fetom i umakom od jogurta i češnjaka), dolme i pastırma.

Glavna jela poslužena su pod nazivom „Gozba od anatolskih favorita“ - Nevşehir tava (tava s mesom, jedno od lokalnih jela Nevşehir, obvezno pripravljena u pećnici na drva, jede se uz pide), happena, teleća koljenica, varivo od graha ağ pakla, orzo sa sirom, dok se pod imenom „Dekadentni deserti“ krije izbor lokalnih slatkih favorita – halva s melasom, baklava s jabukom i maslinovim uljem, baklava s turskom inačicom engleske kreme, bundeva s tahinijem i šlagom te palačinkice od kadaifa s višnjama.

Po povratku iz Kapadokije čekala me još samo jedna večera s Gökmenom Sözenom i šest chefova sa suprugama, posljednjima koji su idućega dana napustili Istanbul, i to u tradicionalnom kebab restoranu Develı u četvrti Nişantasi.

Na koncu, Gastromasa je, osim nenadmašne gostoljubivosti, i ove godine opravdala svoje mjesto među najznačajnijim gastro kongresima u svijetu, kao i priredba koja privlači sve više pozornosti i zainteresiranih posjetitelja.

