

Gastromasa: Geografija Okusa

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: GASTROMASA

Kao i svakog studenog dosad, Istanbul me i ove godine dočekao sa suncem i, za ostatak Europe, neuobičajeno visokim temperaturama za ovo doba godine, kako danju tako i noću. I ne samo to. Tu je ponovo bila i uobičajena kakofonija prizora, ljudi, tradicionalnog i suvremenog, kao i danonoćna gužva u prometu. Sve to, naime, sastavni je dio tog euroazijskog megalopolisa, odnosno najrazličitijih svjetova 16-milijunskoga grada.

Najnovije, osmo po redu izdanje Gastromase, gastro konferencija koja je bila razlog moga 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 nove poslovne modele restorana, oblike ugostiteljstva i slično.

Već sam protekle dvije godine spominjao da će se netko možda 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 pretpandemij-skoj 2019-oj opasno se ugorala 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, po drugi put trajala dva dana i popisom važnih chefova svijeta koji su na njoj sudjelovali, kako je to rečeno na samom otvaranju priredbe, suvereno zasjela na drugo mjesto, premda nije bilo objašnjeno kojeg od lidera (španjolski San Sebastián Gastronomika i Madrid Fusión), je u međuvremenu uspjela preskočiti. Možda to i jest statistički točno, prije svega zahvaljujući gotovo nevjerojatnom broju važnih i trenutačno najistaknutijih chefova koji su prodefilirali pozornicom Gastromase, kao i istaknutim pojedincima iz svijeta barova i ugostiteljstva (osim gastronomije, priredba uključuje i ta dva segmenta, na zasebnim pozornicama, odnosno prostorima).

Da bi sve bilo još fascinantnije, na to svakako treba podsjetiti, 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. Njegov najnoviji doprinos je to što je njegov Sözen Group, kako se kompanija danas zove, potpisivanjem franšiznog ugovora sa svjetski poznatim vodičem Gault & Millau, nedavno tursko tržište restorana otvorio svijetu. Naime, jedan od dva najprestižnija gastronomska vodiča u svijetu, zakoračio je u Tursku, čineći tu zemlju 17. u svome portfelju.



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.



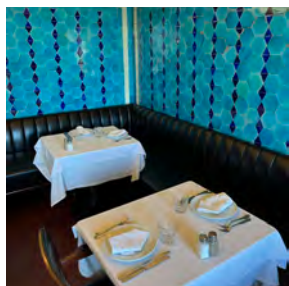
Dosadašnjih sedam izdanja Gastromase već je okupilo čitav niz najvećih chefskih imena svijeta, kulinarskih „superteškaša“ kao što su Joan Roca, Andreas Caminada, Albert Adirià, Quique Dacosta, Paco Morales, Johanna Maier, Andoni Luis Aduriz, Mauro Colagreco, Elena Arzak, Virgilio Martinez, Josean Alija, Pia Leon, Ivan i Sergej Berezutski, Alex Atala, Ángel León, Dani García, Mitsuharu Tsumura, Oriol Castro, Dabiz Muñoz, Ricard Camarena, Diego Thomas Bühner, Vladimir Mukhin, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Rodolfo Guzmán... Na ovogodišnjem, ovaj put s temom „Geografija“, popisu imena dodano je mnogo novih, među kojima su najzvučnija bila Eduard Xatruch (Disfrutar, Barcelona), Junghyun Park (Atomix, New York), José Avillez (restoran Belcanto, Lisabon), Yoshihiro Narisawa (Narisawa, Tokyo), Jaime Pesaque (Mayta, Lima), Isaac Mchale (The Clove Club, London), Takayoshi Watanabe (Teruzushi, Fukuoka), Joris Bijndijk (RIJKS, Amsterdam), Pablo Rivero (Don Julio, Buenos Aires), Janaína Rueda (A Casa do Porco, São Paulo), René Frank (CODA Dessert Dining, Berlin), Jordi Roca (El Celler de Can Roca, Girona), Janice Wong (2am:dessertbar, Singapur), Aitor Arregi (Elkano, Getaria, San Sebastián), Vicky Sevilla (Arrels, Sagunto, Valencia), Germán Martitegui (MARTI, Buenos Aires), Rafael Cagali (Da Terra, London), Alvaro Clavijo (El Chato, Bogotá), Eric Vildgaard (Jordnær, Kopenhagen), Mohamad Ørfali (Orfali Bros Bistro, Dubai), Jeremy Chan (Ikoyi, London), Paolo Griffa (Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta)...



I osmo izdanje Gastromase, održano 4. i 5. studenog u modernom i lijepom Kongresnom centru Haliç, obuhvatilo je svijet gastronomije s tri različita koncepta - Gastromasa (glavni program), Gastromasa bar 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 sommeliere i miksologa kao što su Dom Carella, Giorgio Bargiani, Hardeep Rehal, Nicolás Cereghini, Anja Skrbinek, Matthias Ingelmann... Istovremeno, imali su i



jedinstvenu priliku upoznati koncepte barova i prisustvovati zanimljivim radionicama na temu važnosti kvalitete pića.

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.

Za neke chefove i novinare Gastromasa je započela nekoliko dana prije, pa se imalo prilike obići grad i jesti u više restorana. Dan prije početka konferencije, gala večera upriličena je u restoranu Halat by Divan, smještenome u Rahmi Koç Museumu, Muzeju prijevoza, jednom od najpopularnijih u Istanbulu. Tu je za elegantnim dugim stolom, pored izloženih prekrasnih obnovljenih primjeraka oldtimera, poslužen meni koji je započeo prženim incunima i humusom, uz tahini jogurt s prženim sezamom. Slijedio je Bonito crudo sa salatam od povrtnog tušnja i šipka, začinjenom octom od mandarina te uz dodatak botarge, a potom file romba s narančastom cvjetačom, brokolom i umakom od maslaca i koromača. Osvježenje nepca bilo je u obliku sorbeta od grožđa s rumom, a za glavno jelo poslužen je zapečeni goveđi obraz s gratiniranim krumpirom začinjnim citrusima, ukiseljenim suhim voćem i goveđim jusom. Zasladio se jesenskim voćnim konfitom (naranča i đumbir brûlée, krokant od pistacija, čaj earl grey) te turskim petit foursima.

Naredno jutro domaćini su nas počastili tipičnim turskim doručkom u lokalu Baylan, novoj podružnici 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 možda nije poznat po doručku, ali zato jest po kolačima, čokoladama, tortama i zapadnjačkim desertima. Domaćini su nam tako doručak zasladio (tko kaže da doručak nema desert) 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).

Harry je neko vrijeme radio s ocem, a poslije je otišao u Europu studirati na vrhunskim slastičarskim školama, poput Zuckerbaker Schule u Beču (gdje je stažirao u poznatim gradskim kavanama), Richmond 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 savrše-





nom kombinacijom sladoleda, karamele i oraščića obožavan generacijama. S punim pravom, u što smo se uvjerali i sami.

Ako nekome nije bilo dovoljno šećera, mogao ga je nadoknaditi na sljedećoj postaji, točnije pri posjetu radionici slastičarnice Karaköy Güllüoğlu, gdje stoluje istanbulski kralj baklava Nadir Güllü (svakogodišnji posjet za goste Gastromase). Promatrajući čitav postupak (po četvrti 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 pistačijama, 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 (čak 40 slojeva) i punjenja te idealna veličina komadića oraščića, primjerena količina sirupa...

Kao i prošle godine, baklave su nam poslužene u posve novom lokalu tvrtke (u blizini male slastičarnice iznad koje se nalazi radionica), u neposrednoj blizini novog raskošnog hotela Penninsula (trenutačno najluksuzniji u luksuznim hotelima bremenitom Istanbulu).

Dan je nastavljen ručkom u modernom Neolokalu, jednome od dva najbolja restorana u Istanbulu (drugi je TURK by Fatih Tutak), 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 potvrdio zvjezdicu (plus zelena zvjezdica), opsjednut je ritmovima prirode i istraživanjem zaboravljenih recepata drevne Mezopotamije. Za nas je pripremio vrlo skladan meni. Nakon sitnih zalogaja, prvo jelo bilo je „Sikonta“, različite vrste bundeve i tikvica s umakom od bundeve i mandarine, lukom i povrtnom pjenicom, a slijedilo ga je „Bonito“, „pilaki“ crnog graha bez točkice, pirjanog na maslinovu ulju s estragonom i fish sauceom. Nastavilo se „Okruglicom od smrčaka“ s umakom i emulzijom od gljiva, sotiranim smrčcima i uljem od isot paprike (sušena turska čili papričica koja se uzgaja u regiji Urfa). Riba se vratila u obliku jela „Plava riba s blitvom“ s listićem i umakom od kozica. Prije glavnog jela poslužen je, kao osvježjenje nepca, „Sorbet od velike kiseline“.

Savršeno glavno jelo posluženo je u obliku „Sporo pečene janjetine“, s mesnom okruglicom i kokorečom (tipično jelo od janječih crijeva omotanih oko začinenih iznutrica tu je zapravo bio janjeći kotlet, oko svoga ruba omotan janječim crijevom, sve pripremljeno na žaru), uz piyaz od slatkog graha (piyaz je vrst turske salate koja se priprema od bilo koje vrste suhog graha s lukom, peršinom i sumakom), dok je za desert bio namijenjen „Revani s ružom“, verzija turskog kolača na bazi griza, natopljenog šećernim sirupom, uz mliječni sladoled s ružinom vodicom, rahatlukom s ružinom vodicom i mering od kokosa. Nakon ručka organiziran je razgled starog dijela grada i posjeta tržnici začina.

Maratonski dan, dobrim dijelom proveden za trpezama, posjetitelji Gastromase završili su na večerama u nekoliko probраниh restorana. Ja sam s jednom skupinom večerao u novom restoranu Biz Istanbul koji se reklamira ovako:

„Ovaj restoran je za sve koji žele doživjeti i okusiti Istanbul sa svim svojim okusima, bojama i mirisima. Tajni recepti armenskih yiayia, složeni i sofisticirani recepti iz osmanske carske palače i jednostavne kuhinje sefardskih Židova, sve je predstavljeno tu. Miris Tržnice začina, radost Uskrsa i blagodat Ramazana, sve se može osjetiti pod krovom ovog restorana“.

Lijepo, suvremeno dizajniran lokal s terasom zapanjujućeg pogleda od 180° bio je sjajno mjesto za jelovnik koji su nam te večeri ponudili domaćini – sitni zalogaji, celer pirjan na maslinovom ulju, punjeni poriluk i blitva s jogurtom, talaš borek (lisnato tijesto punjeno mesnim kebabom), zeleno povrće s dressingom od luka, plava riba s lokalnim baby kozicama, pirjana janjetina s gulašem od dunje, mlijeka i šumskih gljiva te istanbulskom rižom, a za desert - tavuk göğsü kazandibi (čuveni turski puding od karameliziranih pilećih prsa), puding od melase i baklava s jabukom i kardamomom.

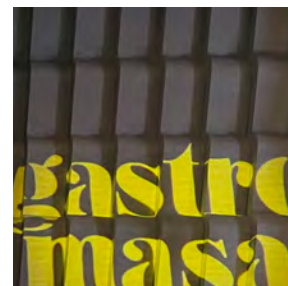
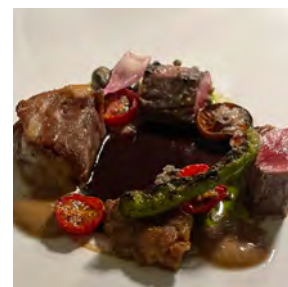
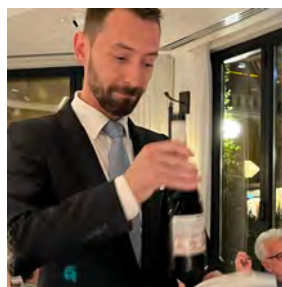
Nakon tog uvodnog dijela, vikend je bio rezerviran za glavni događaj - konferenciju Gastromasa. U dva dana pozornicom je, samo u glavnom programu (ne računajući program Gastromasa Bar i Hospitality) prodefiliralo čak 50-ak govornika koji su prezentirali svoja najnovija dostignuća, s naglaskom na najšire shvaćanje pojma „geografija“, glavne teme ovogodišnje priredbe.

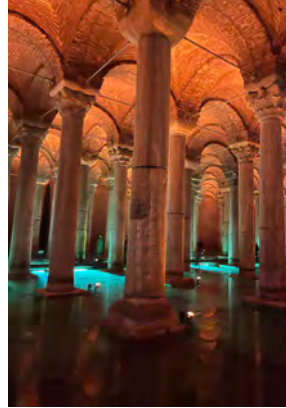
Tu ću kratko predstaviti samo nešto od preobilatih izlaganja i demonstracija, jer bi za sve trebala čitava knjiga. Prvi dan program je otvorio povratnik na konferenciju - Eric Vildgaard (restoran Jordnær, Kopenhagen) koji je govorio o „biserima nordijskih mora“, dok se na njega nadovezao Rodolfo Guzmán (Boragó, Santiago) izlaganjem o namirnicama s „južnog juga“. Londonski novinar David Constable moderirao je nastup Mitsuharu Tsumure (Maido, Lima), koji je govorio o oceanu, rijekama i planinama peruanskog područja od Arequipa do Puna, dok je Dani García svoj nastup naslovio „Sve je dim“. Tom Aikens (Muse, London) pojasnio je svoje poimanje geografije u kulinarsvu, dok je Eduard Xatruch (Disfrutar, Barcelona) predočio nekoliko već klasičnih, ali još uvijek revolucionarnih tehnika Disfrutara i njihovu vezu s različitim područjima.

Diego Guerrero (DSTAgE, Madrid) svoje je izlaganje, koje je djelomično bilo temeljeno na njegovoj prezentaciji o enzimima na San Sebastián Gastronomici, naslovio „No Place“, dok je Antonio Bachour, inače najbolji slastičar svijeta prema Best Chef Awards 2022, govorio o „šest regija“ čokoladnih deserata. „Kreativnost i pejzaži od geografije do geometrije“ bilo je područje koje je obradio Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, Erreterria kod San Sebastián), a na njega se nadovezao njegov katalonski kolega Jordi Roca (El Celler de Can Roca, Girona), najbolji slastičar svijeta prema 50 Best Restaurants 2014, nakon Gastronomike na svom drugom nastupu nakon dulje stanke, koji je doživio ovacije publike u glavnoj dvorani.

Nakon toga, ja sam moderirao sesiju o razlikama u kuhinjama ovisno o mjestu na kojima se nalaze restorani, u kojoj su svoja viđenja objasnili Thomas Bühner (ex-La Vie, Osnabrück, koji uskoro otvara restorane u Tajvanu i Kini), Paolo Griffa (Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta) i Isaac McHale (The Clove Club, London). Slijedila je Janice Wong, singapurska umjetnica, chocolatier, chefica i vlasnica više restorana, desertnih barova i maloprodajnih mjesta, osobito poznata po svojim jestivim umjetničkim instalacijama, koja se pozabavila temom inovacije i čokolade, a počastila je publiku i svojim čokoladnim delicijama. Potom su pozornicu zauzela braća Javier i Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres, Barcelona), vođe restorana koji već godinu dana krasi tri Michelinove zvjezdice.

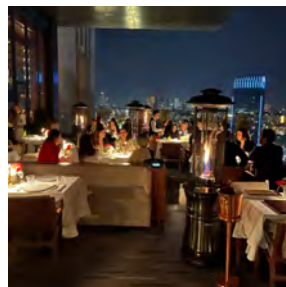
Jedna od najvećih zvijezda ovogodišnje Gastromase, Junghyun Park, chef njujorškog Atomixa (7. mjesto na listi The World's 50 Best Restaurants), svoju je prezentaciju naslovio:





„Okusi poluotoka: Putovanje regionalnim kuhinjama Koreje“. Najbolji portugalski chef, José Avillez (Belcanto, Lisabon), nastup je posvetio svojoj zemlji kao „mjestu polaska i povratka“, dok je Jeremy Chan (Ikoyi, London) objasnio „kako kuhati lokalna jela s članovima kuhinjske ekipe koji dolaze iz najrazličitijih zemalja svijeta“.

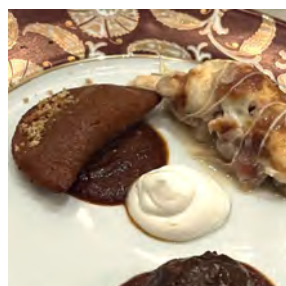
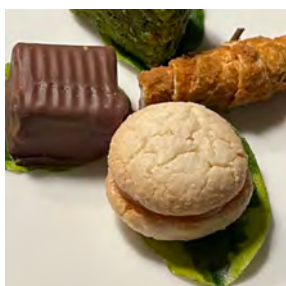
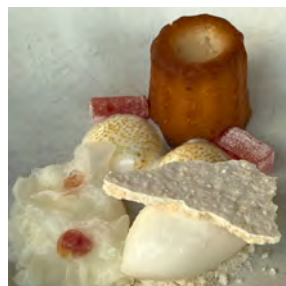
Nakon tog prvog dana, ponovo se večeralo u različitim restoranima. Skupina nas bila je sjajno počašćena u Avluu, fine dining restoranu hotela Four Seasons Sultanahmet u starome dijelu grada, gdje smo jeli u ostakljenom dvorištu, okruženi lijepo njegovanim vrtom. U svakom slučaju, bili smo prebačeni u potpuno novi svijet, dok smo kušali jela moderne anatolske kuhinje. Počelo je dimljenim govedim jezikom s pikantnom „ezme“ pastom od rajčica, ciklom, ukiseljenim lučicama i tostiranim kruhom od kiselog tijesta, a nastavilo pirjanim artičokama „Izmir“, s mrkvom, korabicom, pirjanim egejskim začinskim biljem, kardamomom, kremom od artičoka s karamelom od badema, hladnom juhom od dunje i artičoke s anisom. Potom je slijedila dimljena hobotnica sa ševketi bostanom (čičak sv. Benedikta), pireom od boba, ukiseljenim acurom (armenski krastavac), motarom, povrćem sa senfom i „tarhana“ umakom od fermentiranog jogurta. Za prvo glavno jelo poslužen je „odrezak“ od patke (sporo pečena pačja prsa), manti (sitna punjena tjestenina) punjen mljevenim mesom patke, jusom od patke i umakom od višnje s klinčićem, a za drugo trakijska janjetina (but na žaru, sporo pečena vratina, prženi mozak), lučice, topla salata od rajčice, gljive, pire od luka, pilav od bulgura s orasima, čilijem i janječim jusom s melasom. Desert je stigao u obliku slatke bundeve sa marmeladom od bundeve, pastom od oraha, tučenim slatkim vrhnjem, umakom tahini, pjenicom lokalnih začinskih trava i sladoledom od oraha.



Drugi dan Gastromase otvorio je Mohamad Ørfali (Orfali Bros Bistro, Dubai), koji je ispričao kako su tri brata iz Sirije u Dubaiju spojili bliskoistočne kuhinje i postigli veliki uspjeh (restoran br. 1 na prvom izdanju 50 Best Middle East and North Africa's Restaurants). Slijedio ga je René Frank iz berlinskoga restorana CODA, koji je pojasnio ono čime se bave on i njegov restoran – progresivni dessert dining (više u članku koji sam nedavno objavio na ovome mjestu). Joris Bijdendijk (Rijks, Amsterdam) govorio je o fine dining verziji nizozemske kuhinje u zgodno naslovljenom izlaganju – „Low Food“ (igra izraza „niska zemlja“ i „slow food“). Restorater Pablo Rivero (Don Julio, Buenos Aires), voditelj jednog od najboljih latinoameričkih restorana i jednog od najboljih steakhousa svijeta, iskoristio je prigodu da bi objasnio kako se geografija može iskoristiti u „obnavljanju prirodnog poretka“. Njegov sugrađanin, Germán Martitegui (MARTi barra, Buenos Aires) svoj je nastup posvetio kuhinji temeljenoj na biljnim namirnicama.



Andrew Wong (A. Wong, London), svoju je zanimljivu prezentaciju naslovio „Varljiva jednostavnost i čarobna bezvremenost 30000-godišnjeg putovanja kroz 14 kineskih međunarodnih granica“, dok je Aitor Arregi (Elkano, Getaria kod San Sebastiána) govorio o svojoj filozofiji „morske geografije“, odnosno odlučujućim elementima geografske širine u pogledu namirnica iz mora. Doajan japanske kuhinje, Yoshihiro Narisawa (Narisawa, Japan) izveo je poseban demo pod nazivom „Inori – molitva“, a Ricard Camarena (Ricard Camarena, Valencia) pojasnio je svoje viđenje teritorija kao kreativnog putokaza. Christian Le Squer (Le CINQ, Paris) govorio je o tome kako će „luksuz obnoviti samoga sebe u geografiji budućnosti“, dok je sushi šoumen Takayoshi



Watanabe (Terzushi, Fukuoka) objasnio zašto je japanski sushi tako slastan. Rasmus Munk (Alchemist, Kopenhagen) iznio je svoju filozofiju „nadilaženja geografije“ (bilo je više chefova koji su govorili kako bi njihovi restorani mogli funkcionirati bilo gdje u svijetu), a jedno od najzanimljivijih bilo je predstavljanje restorana Mayta (Lima) koje je obavio njegov chef Jaime Pesaque (8. na listi Latin America's 50 Best, 31. na svjetskoj listi).

Lokalni favorit Maksut Askar (Neolokal, Istanbul) govorio je o predrasudama kad je u pitanju Turska u svome izlaganju „Jesmo li kebab nacija ili je on samo vrh ledene санте“. S obzirom da sam ukratko opisao tek polovicu glavnog programa (bez programa Bar i Ugostiteljstvo), jasno je da se radi o iznimno važnoj gastro priredbi koja raste iz godine u godinu. Sada se za 2025. već spominje i međunarodno izdanje. Vidjet ćemo kuda će to sve odvesti Gastromasu.

Spomenut ću još i posljednju večeru u sklopu ovogodišnje Gastromase, na koju sam pozvan u restoran Tuğra, fine dining utočište unutar raskošnoga hotela Çırağan Palace Kempinski Istanbul. U Sali dostojnoj kraljeva, poslužena su nam najprije brojna sitna jela, a zatim pladanj sezonskoga povrća s maslinovim uljem, punjeni suhi patlidžan „oruk“ (mesni nadjev s bulgurom, lukom i začinima), casserole od ribe, gljiva, svježeg začinskog bilja i jusa od glave romba, plava riba iz Bospora sa sporo kuhanim koromačem, hrskavom blitvom, pireom od višanja i tahinijem i goveđi rep s toplim humusom, pečenim minijaturnim krumpirom, sušenim domaćim pastramijem i kruškom u melasi od šipka. Za desert je poslužen puding od pilećih prsa i katmer, slatka verzija prženog slojevitog kruha, uobičajena u kuhinjama središnje Azije.

After party, održan u baru Çok çok, trajao je do ranih jutarnjih sati, čime je završeno osmo izdanje Gastromase. Sasvim dovoljno do iduće godine.

