

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: METEHAN KURT



Desetljeće za stolom: Gastromasina gozba ideja

Ako je dobra hrana univerzalni jezik, onda ga je Istanbul početkom studenoga govorio izvanredno tečno. Deseto izdanje međunarodne gastronomske konferencije Gastromasa, održano 6. i 7. studenoga 2025. u Kongresnom centru Haliç, nije se doimalo samo kao obljetnica, nego gotovo kao zaslužena krunidba. Deset godina možda nije dugo u gastronomiji, gdje se tradicije kuhaju stoljećima, ali za događaj koji nastoji okupiti svijet za istim stolom to je važna prekretnica. Tema ovogodišnjeg izdanja, „10 godina priča“, pozvala je sudionike da se osvrnu na putovanje konferencije koja je od ambiciozne ideje prerasla u drugu najveću gastronomsku konferenciju na svijetu.

A u središtu tog putovanja stoji jedna odlučna figura - Gökmen Sözen, osnivač, vizionar i neumorni povezičar ljudi i ideja. Tijekom deset godina Sözen je odvažnu viziju pretvorio u stvarnost, razvijajući Gastromasu iz obećavajućeg nacionalnog okupljanja u jedan od najutjecajnijih globalnih gastronomskih foruma. Mnoge konferencije govore o „mostovima“, no Gastromasa ga je doista izgradila, pretvorivši Tursku u mjesto susreta kontinenta ne samo zemljopisno, nego i gastronomskom energijom.

Gastromasa je prije deset godina krenula s jednostavnim, ali smjelim ciljem - postaviti bogatu tursku kulinarску tradiciju na svjetsku kartu i otvoriti vrata globalnoj razmjeni. Ono što je započelo kao jedna pozornica s nekoliko međunarodnih gostiju, izraslo je u sofisticiranu, višeslojnu platformu koja prati, a ponekad i predvodi, ritam globalne kulinarske scene.

Godinama je Gastromasa postala sinonim za topli ugođaj, kulturno bogatstvo i sposobnost privlačenja chefova i

stručnjaka koji ne samo da rade u kuhinjama s Michelinovim zvjezdicama, nego oblikuju narative svjetske gastronomije. Kako se svijet sve više povezivao, Gastromasa je održavala korak, katkad i otvarala nova poglavlja - o održivosti, lokalnim sastojcima, inovacijama, smanjenju otpada, gastronomskom turizmu i važnosti pripovijedanja u kuhanju.

Nije slučajno što danas sve više chefova, investitora, istraživača i proizvođača vidi Tursku kao nezaobilaznu stanicu u gastronomskoj kartografiji. Gastromasa je tome dala i zamah i kredibilitet. U trenutku ulaska u deseto izdanje, konferencija više nije bila samo događaj, nego kulturna institucija.

Ovogodišnji dvodnevni program razvijao se poput višeslojnog degustacijskog menija. Tema „10 godina priča“ omogućila je chefovima da isprepletu vlastite profesionalne putove s razvojem same Gastromase. Događaj je, u prepoznatljivom duhu, bio izrazito internacionalan - chefovi s različitih kontinenata ispunili su dvorane donoseći svoje jedinstvene kulinarske filozofije.

Na ovogodišnjoj Gastromasinoj međunarodnoj pozornici spojile su se kreativnost, tradicija i vizija budućnosti kroz raznovrsne prezentacije vrhunskih chefova. Publiku su okupila neka od najvažnijih imena svjetske gastronomije, stvarajući jedinstvenu scenu za razmjenu ideja, kreativnosti i kulinarske vizije. Među sudionicima su bili Oriol Castro, suosnivač restorana Disfrutar; Ángel León, poznat po inovativnom pristupu morskim sastojcima; braća Torres, koji su svojim tehničkim i kreativnim virtuozitetom predstavljali španjolsku modernu kuhinju; Ana Roš, koja



je istaknula snagu regionalne identitete i osobnog izraza; Mitsuharu Tsumura, čija kuhinja spaja peruansku tradiciju i suvremene tehnike; Virgilio Martinéz, predvodnik nove generacije peruanskih chefova koji, primjenom modernih tehnika na autohtone peruanske namirnice, promovira peruansku kuhinju; Andoni Luis Aduriz, simbol inovacije i eksperimenta u Mugaritzu; te Albert Adrià, koji je svojom kreativnom vizijom proširio granice fine cuisine.

Slastičarsku scenu obogatili su Antonio Bachour i Paco Torreblanca, dok su René Frank i Paco Roncero svojim pristupom klasičnoj i modernoj gastronomiji pokazali raznolikost europskog kulinariskog izraza. Elena Arzak donijela je iskustvo iz renomirane španjolske tradicije, dok su Endo Katsuohi i Jorge Vallejo predstavljali inovacije i interpretacije iz Azije i Latinske Amerike. Na konferenciji su sudjelovali i Eric Vildgaard, Santiago Lastra, Mehmed Orfali, Nicolai Noregaard, kao i brazilska chefica Manu Buffara, čime je program obuhvatio širok spektar svjetskih kuhinja i perspektiva.

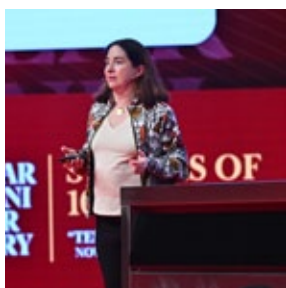
Zaokružujući međunarodnu dimenziju, João Oliveira i João Rodrigues doprinijeli su portugalskoj i latino-europskoj sceni, dok su Simon Rogan i Jeremy Chan predstavili britansku gastronomsku školu, ali i svoje osobne pristupe. Ovako okupljeni, chefovi su kroz predavanja i demonstracije pokrili teme od inovacija u kuhinji i autentičnosti receptura, preko održivosti i lokalnih sastojaka, do kreativnog pristupa desertima i pićima. Njihova prisutnost potvrdila je Gastromasu 2025. kao globalno središte kulinariskog dijaloga, gdje se spajaju tradicija, suvremenost i budućnost gastronomije.

Mnogi od sudionika bavili su se i razvojem pojedinih elemenata gastronomije kroz proteklo desetljeće. Posebno je zapaženo sudjelovanje slastičarke Janice Wong (2am: Dessertbar), čije je izlaganje naslovljeno „Beyond Borders, Beyond Dessert: Ten Years of Redefining Sweet“. Svoja su znanja na Gastromasi 2025. donijeli i drugi chefovi s vrhunskim priznanjima, poput Emmanuela Renauta, Juliena Royera i Marca Müllera, čime je konferencija potvrdila svoj status okupljališta stvarno velikih imena.

Jedan od razloga utjecaja Gastromase je njezino širenje izvan glavne pozornice. Tijekom godina formirala su se četiri tematska stupa - Gastromasa Hospitality, Gastromasa Bar, Gastromasa Coffee i Gastromasa Pastry, svaki okupljajući svoj specifični segment gastronomske zajednice. Te strukture ne proširuju samo program, nego stvaraju ekosustav u kojem se gastronomija promatra iz svih perspektiva - od polja do tanjura i čaše.

Od samog početka, Gastromasa je sebe vidjela kao edukatora i ambasadora. Turska gastronomska baština - od Egeja do Anatolije, od osmanskih dvora do kvartovskih mejhana, sadržava stoljeća tehnika i priča. Sözenova ambicija nije bila samo predstaviti ih svijetu, već ih ispreplesti s globalnim kulinariskim tokovima.

Deset godina poslije, ugled Turske u gastronomiji mjerljivo raste. Strani chefovi sve češće surađuju s turskim proizvođačima i restoranima, a zemlja se pozicionira kao važna destinacija gastronomskog turizma. Regionalni sastojci - maslinova ulja, sirevi, začini, žitarice, morski plodovi, ponovno dobivaju mjesto koje zaslužuju. Gastromasa je tome dala glas i platformu. Istodobno, stvorila je i prostor



u kojem turski chefovi prezentiraju svoj rad ravnopravno uz najveće svjetske autoritete.

Iza svega stoji Gökmen Sözen, čija je predanost tiha, ali transformativna. Njegova vizija nikada nije bila samo organizirati konferenciju, već izgraditi globalnu platformu ukorijenjenu u turskoj tradiciji. Tijekom deset godina izgradio je mrežu koja danas prelazi kontinente, ali ostaje povezana dubokim poštovanjem prema lokalnim vrijednostima.

Sözenov je utjecaj vidljiv u programu, ali i u duhu događaja - toplom, suradničkom, znatiželjnom i uključivom. On je taj most kojim se Gastrorama toliko ponosi, povezujući prošlost i budućnost, lokalno i globalno, zanat i inovaciju.

Ako je prvo desetljeće bilo posvećeno izgradnji mosta, sljedeće će ga proširiti. Planovi uključuju dublje suradnje s međunarodnim institucijama, daljnji razvoj četiri tematska stupa u cjelogodišnje programe i daljnje jačanje turske pozicije u gastronomskom turizmu. Održivost, bioraznolikost, prehrambena tehnologija i društvena odgovornost chefova vjerojatno će imati sve važniju ulogu, kao što su je imale i na ovogodišnjoj pozornici.

Iznad svega, čini se da će budućnost Gastrorame i dalje počivati na pripovijedanju - o sastojcima, pejzažima, zanatima, tradicijama, inovacijama i ljudima koji oblikuju svijet kroz hranu.

Kad je 7. studenoga pao mrak nad Kongresnim centrom Haliç, u zraku se osjećao isti onaj mir koji nastupi nakon izvanrednog obroka. Deseto izdanje Gastrorame nije samo odalo počast prošlosti, već je i pokazalo zašto je konferencija postala nezamjenjiva globalnoj kulinarskoj zajednici.

Prije deset godina Gastrorama je započela s namjerom da ispriča priču o turskoj gastronomiji svijetu. Danas pomaže ispisivati priču svjetske gastronomije. A ako je prvo desetljeće bilo ovako sadržajno, teško je ne zapitati se—što li će tek donijeti sljedećih deset godina?

Kao završetak, ili možda tek uvod u sljedeće poglavlje, to je savršeno prikladno za konferenciju koja je izgrađena na pričama.

