

VELIMIR CINDRIĆ

Gastromasa 2024

Ostavština i jelovnik

Ove godine na Gastromasu u Istanbul stigao sam izravno iz Armenije, kasno navečer dan uoči početka dvodnevne gastro konferencije, tako da sam u svijet izlaganja na temu globalne gastronomske baštine upao bez uobičajenih nekoliko dana uživanja u gradu na Bosporu i sporog uvoda u gastronomiju Istanbula isprepletenog druženjima s kolegama i chefovima koji su za tu prigodu stigli iz cijeloga svijeta. Da bi ova godina bila još neobičnija pobrinulo se i vrijeme. Umjesto sunca i ugodnih jesenskih temperatura, kojim sam se veselio stižući iz hladne Armenije, dočekalo me tmurno nebo i za Istanbul neuobičajeno pro hladno vrijeme i kiša. Bez obzira na sve, dakako, nije nedostajala uobičajena kakofonija prizora, ljudi, tradicionalnog i suvremenog, kao i danonoćna gužva u prometu euroazijskog megalopolisa i njegovih 16 milijuna stanovnika.

Najnovije, deveto po redu, izdanje Gastromase i ove je godine okupilo neke od ponajboljih chefova iz cijeloga svijeta i na jednome mjestu iznijelo 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 nekoliko godina na ovome mjestu napomenuo sam da je spominjanje Gastromase u istome kontekstu kao i Madrid Fusióna i San Sebastián Gastronomike, španjolskih i svjetskih lidera kada su gastro kongresi u pitanju, svojevrsan fenomen, jer rijetko tko bi, govoreći o vodećim

razmišljanjima u gastronomiji, u istome dahu spomenuo Španjolsku i Tursku.

Pa ipak, Gastromasa se već treću godinu nalazi među tim najutjecajnijim gastro priredbama, 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.

Ove je godine Gastromasa, treću godinu zaredom trajala dva dana (prije je to bio samo jedan) 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 Fusi3n), je u međuvremenu uspjela preskočiti. Možda to i jest statistički točno, prije svega zahvaljujući gotovo nevjerovatnom 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).

U svakom slučaju, Gastromasa je i ove godine ispunila obećanja i u lijepome modernom Kongresnom centru Halıç priredila važan događaj u svjetskome kulinarskom kalendaru. Pod temom „Naslijeđe i jelovnik“ priredba se usredotočila na kulinarsko naslijeđe i njegov utjecaj na suvremenu gastronomsku praksu. Okupljajući velika imena međunarodne gastronomije, kao i turske stručnjake, ova je priredba ponovo uspješno demonstrirala svoj jedinstveni



pristup - promicanje dijaloga te razmjenu gastronomskih i kulturnih raznolikosti i novih kulinarskih trendova.

Od svog osnutka Gastromasa nastoji izgraditi mostove između Turske i ostatka gastronomskog svijeta, pružajući platformu na kojoj se vodeći chefovi, sommelieri, miksolozi, slastičari i ostali profesionalci iz svijeta ugostiteljstva sastaju kako bi podijelili znanja, vizije i iskustva. Ove godine, okupila je više od 60 vrhunskih chefovskih imena i slastičara, 30-ak barista, sommeliera i miksologa te ukupno oko 250 profesionalnih govornika, uključujući i velika imena hotelske scene, F&B direktore, investitore u turizmu, menadžere nabave i mnoge druge bitne ljude ugostiteljske industrije.

U okvirima zadane teme, program je pozvao na razmišljanje o prijenosu gastronomskog znanja kroz generacije i način na koji baština oblikuje suvremene kreacije. Svaki govornik iznio je vlastito viđenje načina na koji kulinarske tradicije utječu na konstruiranje aktualnih jelovnika i degustacijskih menija, prilagođavajući se suvremenim zahtjevima i očekivanjima sve raznolikije i zahtjevnije međunarodne klijentele.

I ovaj put Gastromasa nije ponudila samo jedan program klasične konferencije, već je ponovo predstavila svoje inovativne koncepte - Gastromasa Hospitality i Gastromasa Bar (Gastromasa Pastry, zbog iznimno važnih i velikih imena, prebačen je u glavni program), koji ističu različita zanimanja i znanja koja čine svijet gastronomije. Ovi su prostori sudionicima dali priliku otkrivanja najnovijih trendova i inovacija, u pravilu u izravnoj interakciji s liderima koji oblikuju te sektore. Cilj je bio osigurati mjesto razmjene gdje stručnjaci mogu podijeliti svoja iskustva, izazove i uspjehe.

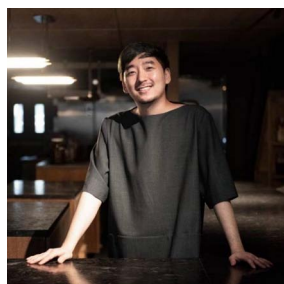
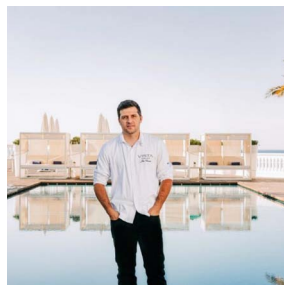
Nastavila se i tradicija turističkog programa, kojima Gastromasa vodeće chefove svijeta i novinare upoznaje s bogatstvom turske gastronomske baštine. Tako je tijekom dva dana prije konferencije organiziran posjet Gaziantepu, gradu na UNESCO-vom popisu svjetske baštine, poznatome po svojoj bogatoj kuhinji i kulinarskom nasljeđu duboko ukorijenjenom u povijesti Mezopotamije. To putovanje omogućilo je posjetiteljima istraživanje korijena turske kuhinje, istovremeno nudeći uranjanje u grad poznat po svojoj gastronomiji, od njegovih poznatih pistacija do legendarnih baklava (iz toga grada dolaze najpoznatiji majstori te slastice).

Kao i svaki put, treba podsjetiti na fascinantnu činjenicu da 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 različitim 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 chefova 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. Njegovi najnoviji doprinosi su to što je njegov Sözen Group, kako se kompanija danas zove, potpisivanjem franšiznog ugovora sa svjetski poznatim vodičem Gault & Millau (jedan od dva najprestižnija gastronomska vodiča u svijetu), nedavno tursko tržište restorana otvorio svijetu, čineći Tursku 17. zemljom u njihovu portfelju, a k tome, ove godine po prvi put Gastromasu odveo i u svijet, organizirajući u svibnju izdanje Gastromasa London, o čemu sam na ovom mjestu već izvijestio.

Dosadašnjih osam 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 García, Mitsuharu Tsumura, Oriol Castro, Dabiz Muñoz, Ricard Camarena, Thomas Bühner, Vladimir Mukhin, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Rodolfo Guzmán, Eduard Xatruch, Junghyun Park, José Avillez, Yoshihiro Narisawa, Jaime Pesaque, Isaac Mchale, Takayoshi Watanabe, Joris Bijdendijk, Pablo Rivero, Janaína Rueda, René Frank, Jordi Roca, Janice Wong, Aitor Arregi, Vicky Sevilla, Germán Martitegui, Rafael Cagali, Alvaro Clavijo, Eric Vildgaard, Mohamad Ørfali, Jeremy Chan, Paolo Griffa..., nositelji nebrojeno mnogo Michelinovih zvjezdica, članovi popisa The Best Chef Awards, svih četiriju lista 50 Best Restaurants i mnogih drugih rangiranja najboljih chefova i restorana svijeta.

Na ovogodišnjem, popisu imena našlo se i mnogo novih, među kojima su najzvučnija bila Paco Roncero (Paco Roncero Restaurante, Madrid, Španjolska), Gaggan Anand (Gaggan, Bangkok, Tajland), Pía León (Kjolle, Lima, Peru), Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Spain), Viki Geunes (Zilte, Antwerpen, Belgija), Janaína Torres (A Casa do Porco, São Paulo, Brazil), Enrique Olvera (Pujol, Mexico City, Meksiko), Daniele Sperindio (Art di Daniele Sperindio, Singapur), Carlo Cracco (Cracco, Milano, Italija), ThiTid Tassanakajohn (Le Du, Bangkok, Tajland), Andrea Aprea (Andrea Aprea, Milano, Italija), James Knappett (Kitchen Table, London, UK), Franco Pepe (Pepe in Grani, Caiazzo, Italija), Santiago Fernández (MAZ, Tokio, Japan), Santiago Lastra (KOL Restaurant, London, UK), Patrick Roger (Patrick Roger Boutiques, Pariz, Francuska), Pepe Solla (Restaurante Solla, Pontevedra, Španjolska), João Oliveira (VISTA Restaurante, Portimão, Portugal), Nicolas Rouzaud (The Connaught Patisserie by Nicolas Rouzaud, London, UK), Chiara Pavan i Francesco Bruto (VENISSA, Venecija, Italija), Nieves Barragán Mohacho (Sabor, London, UK), Massimiliano Alajmo (Le Calandre, Rubano, Italija), Sven Wassmer (Memories, Bad Ragaz, Švicarska), Emmanuel Pilon (Le Louis XV – Alain Ducasse, Monte-Carlo, Monaco), Søren Selin (Restaurant AOC, Kopenhagen, Danska), Karime López i Takahiko Kondo (Gucci Osteria da Massimo Bottura, Firenca, Italija), Begoña Rodrigo (La Salita, Valencia, Španjolska), Grégoire Berger (Ossiano, Dubai, UAE), Nicolai Nørregaard (Kadeau, Kopenhagen, Danska), Thibault Hauchard (Claridge's, London, UK), Jean-Philippe Blondet (Alain Ducasse at The Dorchester, London, UK),





Amaury Bouhours (Restaurant le Meurice Alain Ducasse, Pariz, Francuska), Sang-Hoon Degeimbre (L'air du Temps, Liernu, Belgija), Hans Neuner (Ocean, Algarve, Portugal), Albert Raurich (Dos Palillos, Barcelona, Španjolska), Philippe Bernachon (Bernachon Chocolats, Lyon, Francuska), Niklas Ekstedt (Ekstedt, Stockholm, Švedska) i Supaksorn Jongsiri (Sorn, Bangkok, Tajland).



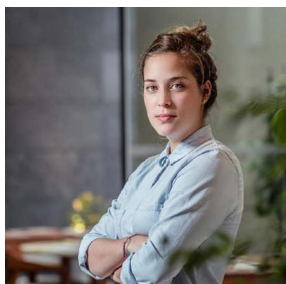
Ove se godine Gastromasa, po prvi put, nije održala tijekom vikenda, nego usred tjedna – u srijedu i četvrtak. U dva dana pozornicom je, samo u glavnom programu (ne računajući program Gastromasa Bar i Hospitality) prodefiliralo čak 70-ak govornika koji su prezentirali svoja najnovija dostignuća, s naglaskom na najšire shvaćanje pojma „ostavštine“, 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 – Quique Dacosta, koji je govorio o onome što je nazvao „kuhanje ljepote“. Leonor Espinoza bavila se otpornošću tradicionalnih okusa, i to pričajući priče o životu i kuhinji, dok je Paolo Casagrande predstavio „Il Milione“, svoju novu kulinarsku viziju na temelju koje je on, njegov šef Martín Berasategui i cijela ekipa restorana osmislili prigodni degustacijski meni. „Il Milione“ je ime dobio prema dnevnicima venecijanskog istraživača Marka Pola, koji je pisao o čudima koja je otkrio tijekom svojih legendarnih putovanja izvan poznatog svijeta u 13. stoljeću. Na isti način, Casagrande, također podrijetlom iz regije Veneto, usuduje se istražiti kulinarske granice Lasarte, stvarajući novi degustacijski meni uz uporabu tehnika i sastojaka otkrivenih tijekom njegovih putovanja i putovanja Martina Berasateguija.



Mitsuharu Tsumura govorio je o naslijeđu Nikkei kuhinje, vrste fuzijske kuhinje koja kombinira japanske i peruanske elemente, i to na primjeru 15 godina iskustva njegova restorana u peruanskoj Limi. Nakon njega, Antonio Bachour, slavni slastičar iz Miamijsa, pojasnio je ostavštinu u svojim desertima, dok je prošlogodišnja najbolja chefica svijeta Janaina Torres predočila kako se zahvaljujući sjećanjima i ljubavi prema hrani i kuhanju chefovima otvaraju novi izazovni putevi. Zahvaljujući Jaimeu Pasqueu vratili smo se u „mistiku Perua“, a onda otišli na sjever Europe, da bi nam Nicolai Norregaard pojasnio kako je na njegovu kuhinju utjecala kultura dimljenja namirnica na Bornholmu, danskom otoku u Baltičkome moru.



Pia León, chefica restorana Kjolle u Limi predstavila je projekt Mater Iniciativa, koji je 2013. započeo kao istraživanje o geografiji, biologiji, ekologiji i društvenom ekosustavu. S vremenom su ona, njezin suprug Virgilio Martínez, chef restorana Central, i njegova sestra Malena, danas voditeljica Centra Mater, nedaleko Cusca, stekli više kontakata, pa su se projektu pridružili ljudi iz različitih disciplina koji su bili zainteresirani za hranu, ali ne nužno i obučeni za hranu. Pozvali su sociologe, antropologe, inženjere, botaničare, znanstvenike, lingviste i organizacije poput Međunarodnog centra za krumpir da im se pridruže. Mater je evoluirao u mnoge stvari, a sada radi na ozbiljnim znanstveno-istraživačkim projektima. Centar je dobio ime Mater prema pojmu „majka Zemlja“ i „alma mater“, što znači srž ili duša nečega, mjesto gdje čovjek pripada.



Junghyun Park je u svome izlaganju naslovljenome „Sinteza prema ravnoteži“ objasnio svoje viđenje, trenutačno vrlo kurentne, korejske kuhinje u svom vrhunskom izdanju - sofisticirana i ukusna hrana, s jelima utemeljenim na naslijeđu, ali različita i inovativna. Na istome tragu bio je i Franco Pepe, višegodišnji nositelj titule Best Pizza, koji je, u kontekstu tog talijanskog jela koje je osvojilo svijet, govorio o naslijeđu i inovaciji, odnosno „evoluciji tradicije kroz jednostavnost“.

Nastup Gaggana Ananda nosio je ime „Opera hrane“, a predstavio je restoran koji nosi njegovo ime i nalazi se na jugoistoku tajlandske prijestolnice. Tamo poslužuje 28 gostiju za pultom - spektakl više nalik opernoj izvedbi vođenoj hranom, negoli na konvencionalni obrok. Na njega se svojom pričom nadovezao Sven Wassmer i predstavio svoj razvojni put, koji je nazvao „Od tradicije do trijumfa: Kulinarско putovanje kroz naslijeđe“.

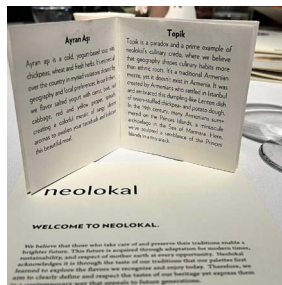
I ThiTid Tassanakajohn, chef bangkokškog restorana Le Du (prošle godine broj 1 na 50 Best Azija) bavio se transformacijom tradicionalnog iz prošlosti u današnji meni, dok je Niklas Ekstedt, pionir kuhanja na otvorenoj vatri, već godinama velikog trenda u restoranskoj industriji, govorio o toj iskonskoj tehnici i načinu na koji se ona danas rabi u vrhunskoj kuhinji.

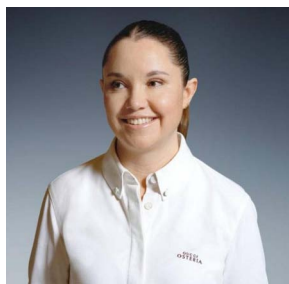
Nakon prvoga dana konferencije, večeralo se u dva restorana – Neolokal i Mikla. Ja sam posjetio Neolokal, jedan od dva najbolja restorana u Istanbulu (drugi je TURK by Fatih Tutak), koji nudi okuse osmišljene s ciljem podsjećanja na tursku tradiciju koja izumire, jednostavno stoga što se više ne rabi. 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.

Kako Neolokal ove godine slavi 10 godina postojanja, prigodno nudi 7-osljedni „best of“ degustacijski meni (uključujući doradna i neka nova jela) pod nazivom „Moving Forward“. Započeo je zaštitnim kruhom lokala od kiselog tijesta, posluženim uz „humus“ i šareni „Anatolski pejzaž“, zapravo iznimno ukusnu gustu juhu s karakterističnim okusima Anatolije. Slijedili su sitni zalogaji – ayran aşı (hladna juha temeljena na jogurtu), topik (armensko meze jelo koje ne postoji u Armeniji, jer su ga osmislili Armenci iz Istanbula), kupus i rolica „siyez“ (nastarija vrst pšenice), pilav od bergamota i inčuna s celerom, hrskava hobotnica, bob gambilya (bob iz Bodruma).

Prvi slijed bio je „Marinirani bonito s umakom od 'lavljeg mlijeka'“ (prženi indijski oraščići, bademi, pinjoli i pistacije s mlijekom), teratorom od pistacija (turski umak, izvrstan uz meso ili ribu s roštilja), umakom od jabuka i aromatiziranim uljima. Slijedila ga je „Piletina Kadibundu“ s pjenom od krumpira, jusom od piletine, džemom od konfitiranog limuna i hrskavom pilećom kožicom, a potom okruglica „Içli köfte“, okruglica sa slanim jogurtom i pjenom od metvice, uljima aromatiziranim češnjakom i peršinom te paprikom. Peti slijed stigao je u obliku „Poširane plavice“ s kremom od zimskog povrća, buketom svježih začinskih trava i umakom od dagnji.

Nakon osvježnja sorbetom od velike kiselice, posluženo je glavno jelo – „Janjetina Mutancana“, sporo pečena janjeća





Roncero naslovio je nastup „Moć pogleda“ predstavljajući svoj način shvaćanja ostavštine i njezine primjene u kreiranju novih koncepata i jela, dok je Baskijac Eneko Atxa govorio o ekosustavu svog restorana Azurmendi, govoreći doslovno, ali i parafrazirajući prostor naseljen organizmima i njihovim zajednicama, u kojem se neprekidno stvara primarna biomasa. Sličan pristup imao je i Pepe Solla koji je izložio stav o onome što je doslovno i preneseno nazvao „nered koji ostavljamo za sobom“, i to u kontekstu buduće tradicije. Viki Geunes uzeo je veliki zalogaj, naslovivši svoj nastup „Umjetnost kulinarskog naslijeđa“, te obrazložio svoju perspektivu pripovijedanja hranom, pogled na ugoštiteljstvo i budućnost gastronomije.

Doista zanimljivu temu odabrao je Santiago Lastra – osmišljavanje jelovnika, moda i glazba u svijetu hrane, dok je Albert Raurich govorio o „kuhinji vode“, temu koju je demonstrirao i u jednom jelu u svojem restoranu Dos Palillos, a čime se bavio i na ovoljetnoj priredbi Worldcanic na Lanzaroteu.

Sam Gökmen Sözen moderirao je sesiju naslovljenu „Prošlost i budućnost anatolske kuhinje“ na kojoj su Maksut Aşkar, chef istanbulskog restorana Neolokal, i Ömür Akkor, istraživač turske kuhinje, chef i pisac, raspravljali o utjecaju tradicionalne kuhinje plodne turske pokrajine u zapadnoj Aziji na novu tursku kreativnu kuhinju.

Sasvim drugim putem išla je singapurska slastičarka Janice Wong, govoreći o meniju bez referenci, odnosno mogućnostima gastronomije koja se ne oslanja ni na što, pa čak ni korijene određenog chefa ili tradiciju. Za razliku od tog viđenja, Rodolfo Guzmán, chef koji se već godinama bavi otkrivanjem i istraživanjem autohtonih čileanskih namirnica i predstavlja ih na degustacijskom meniju svog restorana Boragó, govorio je o nepreglednom bogatstvu koje nudi Čile, i to u svim regijama zemlje. Svoje je izlaganje primjereno naslovio „Beskrajno“, što je bio izvrstan završetak još jednog izdanja Gastromase.

Cilj Gastromase - Tursku učiniti ključnim igračem na međunarodnoj gastronomskoj sceni, istovremeno nudeći pogled na globalne utjecaje koji oblikuju modernu tursku kuhinju dosegnut je i ove godine. Stvaranjem platforme za otvoreni dijalog između chefova, proizvođača, restoratera i investitora, dakle nečim znatno širim od programa na glavnoj pozornici, kojeg sam ukratko opisao, Gastromasa nastoji pridonijeti formiranju novih trendova i evoluciji globalne kulinarske kulture. Događaj ne omogućuje samo raspravu o trenutačnim izazovima u gastronomiji, već i istraživanje inovacija koje će oblikovati budućnost sektora.

Po završetku priredbe i večere u jednom tradicionalnom restoranu, after party se, već tradicionalno, održao u baru Çok çok i trajao je do ranih jutarnjih sati. Bio je to rastanak s Istanbulom mnogih od nas, barem do iduće godine.

vratina i janjeći file, sa sušenim voćem, pilavom freekeh (pilav od prastare orašaste žitarice), pirjanim s janječim temeljcem, i uljem aromatiziranim isot paprom.

Za desert su posluženi „Baklava“ s kremom od pistacija, kajmakom od ovčjeg mlijeka, sladoledom od jogurta, ušćerenim orasima i krokantom od lješnjaka te „Frigo“ sa sultana grožđicama mariniranim u rakiju, ušćerenim smokvama i citrusima, keksićem i salepom (pudingasta slastica spravljena s brašnom gomolja orhideje roda orchis, koji sadržavaju hranjivi škrobni polisaharid – glukomanan). Na koncu je na stol stigao i izbor malih slatkih zalogaја – rahatlokum, keks acibadem, tartuf od lješnjaka i tahinija i hrskava bundeva.

Među prvim govornicima drugoga dana Gastromase našla se Vicky Sevilla, najmlađa španjolska chefica koja je ikada osvojila Michelinovu zvjezdicu. Izlaganje je nazvala „Sjećanja i identitet“ te pojasnila svoje viđenje doživljaja tradicije u sjećanjima iz mladosti i stvaranja vlastitog kulinarskog identiteta na tim temeljima. Madridski chef Paco