



Prvo londonsko izdanje Gastromase

VELIMIR CINDRIĆ

Koncem svibnja uputio sam se na gastro kongres Gastromasa, no ovoga puta ne u Istanbul, gdje se ta priredba svake godine održava u studenome, već – u London. Time je Gastromasa, ugledajući se na kongres Madrid Fusi3n, koji je već gostovao u Latinskoj Americi, potvrdila svoj status jednog od tri najvažnija gastro kongresa na svijetu (po nekim statističkim pokazateljima, poput koncentracije velikih imena, i najjači).

Ako je gostovanje Madrid Fusi3na u Latinskoj Americi logično, čovjek se može zapitati zašto u slučaju Gastromase baš London. Najprije treba reći da je organizator londonskog kongresa tvrtka Sozen Global. Međunarodni pandan Sozen Groupu, izdavačkom gigantu s područja gastronomije i ugostiteljstva koji u Istanbulu, pod sloganom „The World Gastronomy Meets In Istanbul“, redovito, svake godine sve uspješnije organizira tu priredbu. Nadalje, Gastromasa je međunarodna kongresna robna marka i konferencija koja se obraća svim chefovima, restoranima, investitorima i zaljubljenicima u hranu i piće u svijetu.

Sözen Global ističe da je gastronomija jedinstveno putovanje koje svakome omogućuje postati dio bilo koje kulture, doživljavajući okuse iz različitih regija svijeta. A jedna od najvažnijih stanica na ovom gastronomskom putovanju je London. Upravo stoga, tvrdi organizator, „jedan od naših najvažnijih ciljeva bio je organizirati Međunarodnu gastronomsku konferenciju Gastromasa u Londonu, jednom od najvažnijih svjetskih centara hrane i pića te destinaciji iz snova za gastronomske entuzijaste, s bogatom gastronomskom ponudom i raznolikošću“.

Tako međunarodna gastronomska konferencija Gastromasa od ove godine počinje djelovati i u globalnoj areni te planira nastaviti rasti svom snagom na području suvremene gastronomije.

Londonsko izdanje kongresa održalo se 28. i 29. svibnja u prostoru Olympia Events (Olympia Exhibition Centre) u četvrti West Kensington, nedaleko Holland i Hyde Parka. Tema skupa bila je „Inspiracija“, a cilj je bio okupiti najuglednije chefove svijeta, slastičare, sommeliere, miksologe, profesionalce iz turizma i ugostiteljstva, novinare i pisce o gastronomiji.

Zamišljeno - učinjeno. U dva dana programa nastupilo je više od 50 značajnih imena iz svijeta gastronomije, s naglaskom na britanskim i, posebno, londonskim snagama, ali i lijepim brojem slavni iz cijeloga svijeta. Za taj nevjerojatan uspjeh najzaslužniji je agilni Gökmen Sözen, generalni direktor Sozen Groupa i utemeljitelj Gastromase, koji neprestano obilazi svijet i uspostavlja kontakte među vodećim imenima svijeta gastronomije. Sözen je, uz veliku aklamaciju, i otvorio prvo događanje Gastromase izvan Turske.

Početak prvog dana programa nije mogao biti jači. Pred dupkom ispunjenom dvoranom, Ferran Adrià, najutjecajniji chef naše ere, održao je prezentaciju pod naslovom „Kako mjeriti što se stvara u restoranu?“, nakon čega je londonska novinarka Victoria Burrows razgovarala s Dabizom Muñozom, chefom madridskog Diverxa, višekratnom laureatom na priredbi The Best Chef Awards, čiji je restoran trenutačno 5. na ljestvici 50 najboljih restorana svijeta.



Matt Abe, chef restorana Gordon Ramsay potom je govorio o „inspiraciji koja može doći od svukud“, a Jeremy Chan iz londonskog Ikoyija (42. na listi 50 Best) o „samoreferencijalnoj kreativnosti“. Još jedna britanska zvijezda, Simon Rogan, iz restorana L'Enclume (tri Michelinove zvjezdice) u Cartmelu, za mnoge već više od desetljeća najbolji britanski chef, nadovezao se svojim viđenjem problema vrhunskih chefova izlaganjem naslovljenim „Pronalaženje nove inspiracije nakon postizanja životnog sna“.

Nastavilo se jakim imenima, ovoga puta iz španjolskog kontingenta. Eduard Xatruch, jedan od trojca chefova Disfrutara iz Barcelone, restorana koji će tjedan dana poslije u Las Vegasu zasjesti na 1. mjesto liste 50 Best, govorio je o „tehnikama i konceptima Disfrutara“, dok je potom njegov katalonski kolega Joan Roca, chef slavnog restorana El Celler de Can Roca, održao prezentaciju pod naslovom „Esperit Roca“, kojom je predstavio novi projekt braće Roca, vezan uz žestoka pića.

„Volimo destilirati duh krajolika koji su nas oduševili i osvojili. I tako je rođen Esperit Roca – destilerija. Tekuća kuhinja El Celler de Can Roca jedinstven je gastronomski doživljaj koji hvata bit divlje i slobodne prirode. U osjetilnom istraživanju tih vrlo posebnih mjesta inspirirani smo tradicijama koje su stotine godina činile dio naše mediteranske kulture“, pkasnio je Roca.

U London smo se zatim vratili nadahnutim i vrlo zabavnim izlaganjem chefa Enda Kazutoshija iz restorana Endo at The Rotunda, koji je govorio o „budućnosti omakasea“, nakon čega nas je u Španjolsku vratio Diego Guerrero, svojom bogato video podloženom prezentacijom „Inspiracija u DSTAgE-u“, njegovu široko hvaljenu madridskom restoranu.

Franco Pepe, višekratni dobitnik titule najboljeg pizzaiola svijeta (lokal Pepe in Grani u Caiazzu kod Napulja), govorio je o „globalnom dosegom lokalnog ukusa“, s podnaslovom „Od Caiazza preko zemlje do svijeta“, odnosno svjetskom uspjehu zahvaljujući pizzama koje se temelje na lokalnim proizvodima – od brašna do nadjeva.

O „nekonformističkoj kuhinji“ svoje je mišljenje iznio René Frank, chef berlinskog restorana CODA, „Najbolji slastičar svijeta 2022.“ prema 50 Best i predvodnik trenda „dessert dining“, odnosno svijeta degustacijskih menija sastavljenih od jela koja savršeno balansiraju između slanog i slatkog.

Milanski novinar Gualtiero Spotti potom je s Giorgiom Bargianijem iz The Connaught Bara i Danom Cox Crocaddonom razgovarao o nedavno objavljenoj knjizi „Knjiga bar Connaughta - 16 godina naslijeđa i kreativnosti“, dok je o „uzdizanju iz pepela“ govorio Dan Cox, voditelj farme Crocaddon u Cornwallu, gdje djeluje kao regenerativni farmer i chef.

Londonski novinar David Constable održao je panel diskusiju na temu „Utjecaj chefova na londonsku scenu fine dining restorana“, uz učešće chefova Marca Zampesea (Hélène Darroze at The Connaught), Matta Abea (Restaurant Gordon Ramsay), Jonnyja Lakea (Trivet Restaurant, ex-The Fat Duck), Claudea Bosija (Bibendum), Jamesa Knappetta (Kitchen Table London) i Jasona Athertona (Row on 5).

O jednom konkretnom primjeru održive gastronomije, točnije s područja Turkaegeana (turska obala Egejskog mora), koju zovu „Obalom sreće“, govorili su dr. Elif Balci Fisunoğlu, zamjenik glavnog direktora odjela za razvoj Turističke zajedni-

ce Turske, i Işinsu Kestelli iz Robne burze u İzmiru. U nastavku, „Doprinos turskog kulinarskog naslijeđa“ objasnio je Vedat Başaran, chef i povjesničar turske gastronomije iz Istanbula.

Pred konac prvoga dana, imao sam prilike voditi jednu od panel diskusija, i to na temu „Budućnost slastičarske industrije u londonskoj gastronomiji“, a o trendovima i njihovu utjecaju na budućnost slastičarstva u glavnome gradu Ujedinjenog Kraljevstva govorili su londonski slastičari Nicolas Rouzaud (The Connaught Patisserie), Thibault Hauchard (Claridge's) i Philip Khoury (Harrods).

Fatih Tutak, chef istanbulskog restorana TURK Fatih Tutak, trebao je još održati svoje izlaganje o „predstavljaju tradicije uz pomoć umjetne inteligencije u budućnosti“, ali je ono prebačeno za naredni dan.

Na početku drugoga dana londonskog izdanja Gastromase Joris Bijdendijk, chef restorana Rijks u zgradi čuvenog amsterdamskog Rijksmuseuma, objasnio je „Što se kuha u RIJKS-u i Wilsu?“ I dok je Rijks i dalje Jorisov paradni restoran, premda kao i Wils drži Michelinovu zvjezdicu, Wils, smješten pored Olimpijskog stadiona u Amsterdamu, postaje sve popularniji zahvaljujući trendovskom konceptu koji odaje kulinarsku počast vatri, iskonskoj snazi svih kuhinja. Usred kamina, peći na drva i roštilja, glavni chef Joris Bijdendijk i izvršni chef Thomas Val rade u otvorenoj kuhinji na profinjenim jelima spravljenim izravno na vatri.

Talijanski chef Andrea Berton iz milanskog restorana Berton izlagao je na temu kulinarskog iskorištavanja „ataloga od kave“, dok je Antonio Bachour, slastičar i vlasnik više lokala u Miamiju, inače dvostruki „Najbolji slastičar svijeta“ prema The Best Chef Awardsu, govorio o „podučavanju i inspiriranju“. Taj genijalni slastičar godišnje širom svijeta održa i po dvije stotine različitih tečajeva i master radionica, čiji sastavni dio čini poticanje i inspiriranje polaznika da iskažu svoju osobnost i kreativnost.

U nastavku jutra, poljska novinarka Małgorzata Minta razgovarala je sa cheficom Clare Smyth (ex-Restaurant Gordon Ramsay) iz londonskoga restorana Core by Clare Smyth, dok su Jason Atherton i Spencer Metzger iz londonskoga restorana Row on 5 održali prezentaciju na temu naslovljenu „Gastro sinergija: Spajanje kulinarskog naslijeđa sa suvremenom vizijom“.

Chefica Ana Roš iz slovenske Hiše Franko (48. mjesto na listi 50 Best) svome je izlaganju dala naslov „Krumpir od 1 eura: Priča iza jednog od mojih kulturnih jela“, dok je Santiago Lastra, chef londonskoga restorana Kol (17. na listi 50 Best) govorio o „ograničenjima kao izvoru inspiracije“. Frederik Berselius iz njujorške Aske, jednog od trenutačno najzanimljivijih restorana svijeta (zasad se nalazi na listi 50 Best Discovery), u svojem je izlaganju pojasnio vezu „inspiracije i kreativnosti“, i to u procesu kuhanja izvan vlastita restorana.

Matthias Ingelman iz Kol Mezcalerije, bara restorana Kol u srcu Mayfaira, koji odaje počast magiji meksičkih mezcal barova, govorio je o tome „odakle inspiraciju crpe londonski miksološki barovi“. Sama Kol Mezcaleria zagovara raznolikost meksičkih žestokih pića i nudi jedinstvene koktele prožete divljim, sezonskim sastojcima s Britanskog otočja, poput domaćeg mezcala od trnjine (blackthorn ili sloe). S londonskim pričama nastavio je Rafael Cagali, chef restorana Da

Terra (dvije Michelinove zvjezdice), govoreći o „kulinarskom identitetu koji se oblikuje osjećajem mjesta“ na kojem se kuha.

Kako je London jedna od svjetskih meka etničkih restorana, sasvim je bilo logično da se progovori i o tome. Tako je Filippo L'Astorina, urednik vlastitog londonskog online magazina moderirao sesiju naslovljenu „Snaga međunarodnih kuhinja u Londonu“. U razgovoru su sudjelovali chefovi Evens López (francuski restoran La Dame de Pic, pod nadzorom slavne chefice Anne-Sophie Pic), Sameer Taneja (indijski restoran Benares), Nikos Roussos (grčki restorani OPSO i KIMA), Josh Angus (moderna britanska kuhinja restorana HIDE) i Miller Prada (Humo London, kuhanje s različitim vrstama drva i kombiniranje najviše kvalitete sezonskih britanskih proizvoda, ispreplitanje suptilnih utjecaja iz Japana).

O „majčinoj naciji“, odnosno inspiraciji naslijeđa govorio je Maksut Aşkar, chef istanbulskog Neolokala (jedan od dva vodeća restorana tog grada), a Nieves Barragán Mohacho, španjolska chefica londonskog restorana Sabor (Michelinova zvjezdica, koju je ranije osvojila i u lokalu Barrafina), o inspiraciji u njezinoj kuhinji. U Tursku nas je vratio Ömür Akkor, istanbulski istraživač povijesti turske kuhinje, svojom „inspirativnom pričom o milijun godina staroj gastronomiji“, a ponovo u Španjolsku Begoña Rodrigo, chefica restorana La Salita iz Valencije, koja je govorila o svom projektu „povrtni charcuterie“, odnosno svojoj povrtnoj verziji francuske grane kuhinje posvećene mesnim proizvodima kao što su slanina, šunka, kobasice, terine, galantine, balotine, paštete..., inače prvenstveno spravljeni od svinjetine.

Svoju „inspiraciju Portugalom“ objasnio je portugalski chef João Rodrigues iz lisabonskog restorana Canalha (njegov novi „lokal iz susjedstva“, koji je Condé Nast Traveler nedavno proglasio jednim od najzanimljivijih novih restorana u Europi), koji je trenutačno usredotočen na razvoj projekta Matéria, neprofitne platforme za istraživanje, katalogiziranje i distribuciju portugalskih proizvoda i proizvođača. Utjecaj tog nevjerojatnog projekta kvalificirao je Joãoa za nagradu Game Changer, koju dodjeljuje La Liste 1000, prepoznajući projekt kao jedan od kamena temeljaca portugalskog kulinarskog identiteta.

Mohamad Ørfali, chef dubajskog Orfali Bros Bistrea (dvostruki laureat izbora The 50 Best Restaurants of Middle East and Northern Africa), svoje je izlaganje naslovio „Strast za putovanje na tanjuru: Kulinarsko putovanje nadahnuća“ i govorio o svojoj fascinaciji bliskoistočnim okusima. Njegov turski kolega Osman Sezener iz sjajnog izmirskog restorana OD Urla (Michelinova zvjezdica i zelena zvjezdica), gdje se hrana spravlja na otvorenoj vatri, a lokalne namirnice spajaju s intrigantnim receptima, govorio je o „lokalnim korijenima i globalnim utjecajima“ u prezentaciji s podnaslovom – „Prihvatanje vlastite zemljopisne baštine“.

Najstaknutiji galicijski chef, Pepe Solla, iz restorana Solla (Michelinova zvjezdica od 1980.) u mjestu San Salvador de Poio (Pontevedra) iznio je svoje viđenje kako, zahvaljujući inspiraciji, chef i restoran mogu ostati „vječno mladi“. Solla je kuhinju u svom obiteljskom restoranu neprestano razvijao zahvaljujući svojoj opsjednutosti bezbrojnim sjajnim okusima i fokusu na kreativno kuhanje nadahnuo kulinarskom tradicijom Galicije. Njegovi degustacijski jelovnici (Trasmallo i Piobardeira), koji zagovaraju lokalne namirnice iz vrtova



i mora, predstavljaju jednostavnost, istovremeno stalno nastojeći razvijati nove koncepte.

O svome „putovanju u inspiraciju“ govorio je irski chef turskog podrijetla, Ahmet Dede iz restorana Dede u irskome Balitimoreu. Već sama činjenica da jedan turski restoran, smješten u gradiću od 400 stanovnika na jugozapadu Irske (četiri sata vožnje od Dublina) drži dvije Michelinove zvjezdice, predstavlja pravo čudo (usput, Dublin, osim döner kebab lokala, nema niti jednog turskog restorana). Zato je bilo iznimno zanimljivo čuti njegovu priču o inspiraciji.

Izlaganjem znakovito naslovljenim „Prošlost predstavlja budućnost“, londonsko izdanje *Gastromase* zatvorio je Terry Kandylis, glavni sommelier grupacije Noble Rot Wine Bars & Restaurants, čiji je glavni predstavnik restoran Noble Rot u Bloomsburyju. Kandylis, inače predsjedajući sudac sekcije vina Grčke i Cipra na londonskom vinskom natjecanju Decanter, zadužen, izrazio je mišljenje da se trenutno nalazimo u jednom od najzujbudljivijih razdoblja, kada imamo znanstveni medij za analizu starih tehnika i dokazivanje je li ono što radimo ispravno. „Učili smo iz grešaka iz prošlosti i iz sustavnog uzgoja u 60-im i 70-im godinama, pa sada znatno bolje razumijemo i cijenimo ono što su radili stari poljoprivrednici. Stoga su smjer prema bioraznolikosti, održivosti, ali i regenerativnom vinogradarstvu relevantniji nego ikada“. To se ujedno, na neki način, odnosilo i na temu kongresa te imalo veze s većinom izlaganja.

Tijekom *Gastromase* London u gradu je priređeno više večera. Prva, dan prije otvorenja, upriličena je za sve tada prisutne sudionike u grčkom restoranu OPSO u Maryleboneu, gdje je chef Nikos Roussos priredio niz tipičnih grčkih jela, među kojima su bila mnoga sitna predjela te, kao glavno jelo, janjeća koljenica. Drugoga dana večeralo se u više londonskih restorana. Imao sam sreće da sa chefovima Jordijem Rocom, Diegom Guerrerom i Antoniom Bachourom budem podvrgnut izvanrednom doživljaju omakase spektakla koji nam je priredio Endo Kazutoshi u svom restoranu Kioku by Endo. Rođen u Yokohami, Endo je sushi majstor treće generacije, koji je, inspiriran svojim ocem i djedom, još u formativnoj dobi uronio u svijet stoljećima starog edomae stila sushija - tehnike specifične za Tokio. Naučio je ne samo praktične vještine, kao što su majstorske tehnike rezanja ili umijeće pritiskanja nigirija, već i ljepotu ravnoteže - prostor između kreativnosti i dosljednosti, gdje caruju izgled i okus, ali i baština i inovacija. Endo svoju vještinu pokazuje u svom debitantskom restoranu u The Rotunda, koji je trenutno zatvoren radi preuređenja, do rujna kada će ponovo otvoriti svoja vrata. Zato smo se ovoga puta našli u njegovu restoranu Kioku, gdje je iznimno zbog prigode (naglasio je da to inače ne radi), za chef's tableom priredio pravi vatromet svojih vještina i vrhunskih namirnica, koje je pretvarao u bezbrojne sashimi, sushi, tempura i ostale delicije, sve uz dosta zabave i smijeha. Doista, večer za pamćenje uz vrlo osebnog i originalnog chefa („Osjećam se vrlo počašćen tim doživljajem“, rekao mi je idućega dana jednako oduševljeni Diego Guerrero).

Posljednjega dana londonske *Gastromase* desetak nas večeralo je u restoranu Da Terra (dvije Michelinove zvjezdice), gastro hramu brazilskog chefa talijanskoga podrijetla Rafaela Cagalija. Nasuprot veličini svoje lokacije unutar hotela Town Hall, Da Terra ima nenametljiv, moderan izgled, a Cagalijeva

kuhinja šarm vješto doradenog i vrlo originalnog kuhanja utemeljenog na brazilskoj tradiciji. Upečatljivo prezentirana jela pršte bojama, a degustacijski jelovnik lijepo se gradi kako napreduje. Dodamo li tome i promišljeno sparivanje vina, bio je to dostojan završetak relativno kratkog izleta u London.

Sveukupno, londonsko izdanje Gastromase predstavilo je inspirativne priče profesionalaca iz svijeta industrije hrane i pića, koji su izvor inspiracije u nacionalnoj i međunarodnoj areni. Predstavljene su karijere svjetski poznatih chefova, sommeliera i mikologa, bilo je intervjua, panela i demonstracija na temu restorana, jelovnika, koncepata, dizajna i kreativnih procesa. Osim toga, nadahnute i različite priče gastronomskih profesionalaca, za prvo izdanje priredbe, zainteresirale su sasvim dovoljan broj kolega iz industrije, kao i gastronomskih entuzijasta. Gastromasa, koja iz godine u godinu, polako i malim koracima ide sve dalje, još je jednom dokazala da se ta taktika isplati. Od narednog izdanja u glavnom gradu Ujedinjenog Kraljevstva, dakle, možemo očekivati i više.

