



GASTROMASA 2021: ISTANBUL NA GASTRO KARTI SVIJETA

Uvijek je lijepo vratiti se u Istanbul jer taj grad nudi toliko toga da namjerniku prije povratka uvijek nedostaje još par dana da posjeti sve što je naumio i, usput, novoga otkrio. Tu se u jednoj kakofoniji prizora, ljudi, tradicionalnog i suvremenog gužvaju najrazličitiji svjetovi, kojima se nekome tko dolazi iz jedva jednomicijunskog Zagreba teško prilagoditi. Naime, Istanbul trenutačno broji oko 16 milijuna žitelja, pa je lako zamisliti prometnu gužvu koja traje 24/7. Domaćini će, naravno, uvijek naći izgovor u rush houru, petku kada svi izlaze u provod, održavanju maratona ili lokalnom derbiju između Fenerbahçeja i Galatasaray (posljednje dvije stvari stvarno su se dogodile za moga posjeta) i tko zna čemu još sve ne.

U cijeloj toj gunguli, Gastromasa, gastro konferencija koja je bila razlog moga posjeta, nije nimalo doprinijela općoj gužvi i utopila se u dnevnoj halabuci tog eurazijskoga velegrada. No ipak, 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.

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





Gastromasa je tijekom posljednjega desetljeća definitivno stavila Tursku na svjetsku gastronomsku kartu i postala jedna od najvećih i najznačajnijih gastronomskih konferencija na svijetu (svako izdanje posjeti više od 6000 ljudi). U međuvremenu, kongres se uvrstio među pet najvažnijih gastronomskih događaja u svijetu, što je svakako iznenađenje za one koji površno prate tu scenu.

Dosadašnjih pet izdanja Gastromase već je okupilo čitav niz najvećih chefskih imena svijeta 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... Na ovogodišnjem šestom izdanju, ovaj put s novom temom – „Dizajin“ (do sada su teme bile: „Destinacija“, „Priča“, „Namirnica“, „Kreativnost“ i „Inspiracija“), tim imenima dodana su i nova - Dabiz Muñoz, Ricard Camarena, Thomas Bühner, Vladimir Mukhin, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Rodolfo Guzmán... (da nabrojim samo najpoznatija), dok su se ponovo pojavili Andoni Luis Aduriz i Oriol Castro.

Generalni direktor Gastromase, Gokmen Sözen, čovjek na čelu velike izdavačke kuće i neumorni promotor gastronomije koji, uz svoju sposobnu ekipu suradnika i brojne sponzore, Gastromasu organizira gotovo sam, povodom najnovijeg izdanja konferencije istakao je: „Vjerujemo da je gastronomija univerzalno bogatstvo u kojem koristimo svih pet osjetila zajedno, način na koji se jelo može ispravno doživjeti vizualno, zvukovno i mirisno, te gdje se kultura i povijest mogu potpuno razumjeti tek kad dotaknu srce. Gastromasu smo osmislili s tog holističkog gledišta. U uspjehu Gastromase vrlo važnu ulogu odigrali su i gastronomsko bogatstvo naše zemlje i doprinos lokalnih i međunarodnih sudionika“.

Premda je program kongresa bio smješten u samo jedan dan (ukupno 18 govornika), njemu su prethodila dva dana u kojima su chefovima i prisutnim gastro novinarima predstavljena gastronomska blaga Turske i Istanbula. Kad se tome pridoda da je nekolicina nas došla dan ranije i ostala dan dulje, bilo je vremena i za individualne interese i sasvim lijep šestodnevni boravak u Istanbulu.



Prvi dan obuhvatio je malo turističkoga programa – posjet Aja Sofiji (službeno Velika sveta džamija Aja Sofija), nekadašnjoj pravoslavnoj crkvi i muzeju, od 408. do 415. najvećoj crkvi na svijetu, koja je od 1453., nakon pada Carigrada, pretvorena u džamiju. Danas ona nije ni džamija niti muzej, već nešto poput javnoga mjesta okupljanja vjernika.

Slijedio je posjet restoranu Matbah, gdje su nam predstavljena tradicionalna turska pića. Ime valja zapamtiti i posjetiti prvom prigodom jer se radi o lokalu specijaliziranom za otomansku kuhinju, profinjene kuhinje dvora i gradske elite, dio rafinirane kulinarske tradicije koja je okupljala elemente regionalnih kuhinja iz carstva i cijeloga svijeta.

Chefovi i novinari potom su posjetili i tržnicu začina, gdje su u jednoj od najstarijih trgovina naveliko kupovalo najkvalitetnije začine (profesionalna razina) koje ta tržnica može ponuditi.

Još jedno ime koje treba zapisati je Zennup, restoran anatolske kuhinje u kojem smo ručali i gdje nam je chef Ömür Akkor priredio pravu gozbu meze jela i demonstrirao pripremu jednog anatolskog jela od bulgura sa začинима (miješen poput rahlog tijesta) u koji su umiješana jaja pržena u dubokom pročišćenom maslacu. Zennup u svome sklopu ima i pravu malu tržnicu te male lokale u kojima se mogu kupiti tipične turske namirnice, prehrambeni proizvodi, delikatese, suveniri...

Nakon poslijepodnevnog odmora, večera je priređena u restoranu Halat by Divan, smještenome u Rahmi Koç Museumu, muzeju prijevoza, jednom od najpopularnijih u Istanbulu. Tu je za dugačkom trpezom, među izloženim prekrasno obnovljenim primjercima oldtimera, poslužen meni chefa Faysala Ürena nazvan „Timeless Tastes“. Počelo je s „Dolma Deluxe Platterom“ (dolme ili punjena jela otomanske kuhinje - kupus s dagnjama, cvjetovi tikvica sa sirom i kajmakom, listovi vinove loze s kiselim višnjama, luk punjen rižom, sve spravljeno s maslinovim uljem te posuto svježim začinskim biljem, mješavinom začina za dolme, grožđicama i pinjolima (vino: Vinkara Doruk Narince 2020). Jelo „Piruhi“ sastojalo se od „raviola“ punjenog blitvom, kozjim sirom „tulum“, posluženo s jogurtom s prženim orasima, maslacem i umakom od pahuljica crvene paprike i rajem, odnosno sumacom (također Vinkara Doruk Narince 2020).

U Istanbulu ne može niti bez paradne plave ribe s Bospora, tu u obliku jela „Bosphorus Prince Blue Fish“. Filet je poslužen sa sotiranim špinatom, chutneyem od dunja i octom od višanja (Sauvignon Blanc, Vignier, Chardonay 2020, Caeli). Šerbet od kiselkastog tamarinda očistio je nepce za glavno jelo – „Janjetinu Tandir“, sporo spravljen i posluženu s beğendijem, pireom od patlidžana s mlijekom i zasmeđenim kestenovim brašnom te goveđim jusom (Kavakhdere Prestige Boğazkere 2018, Diyarbakir).

Na koncu je sve zaslađeno prženim kruščićem u sirupu s kiselim višnjama, i şekerpareom, čuvenim tuskim desertom od bijelog pilećeg mesa te čajem i kavom uz rahatlokum.



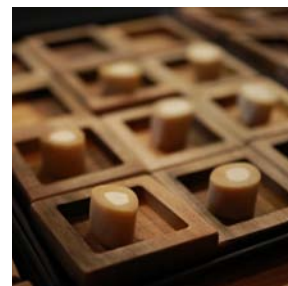
Drugi dan započeo je posjetom radionici slastičarnice Karaköy Güllüoğlu, gdje stoluje istanbulski kralj baklava Nadir Güllü. Iako se vrlo fine baklave (ne plivaju u šerbetu kao u nas) mogu jesti i u slastičarnicama Saray i Hafiz Mustafa, s po više lokala u gradu, već sam ranije, višekratno kušanjem, zaključio da je kralj samo jedan te da nekoliko desetaka vrsta baklava od oraha i pistacija u njegovu jedinu lokalnu doista nema premca. Nakon kušanja svih mogućih vrsta uz čaj i kavu, posjetili smo radionicu, gdje se nekolicina (bezuspješno) okušala u razvlačenju tijesta za baklave. Promatrajući cijeli postupak, lako je shvatiti da je za majstora baklave potrebna obuka od sedam-osam godina. Razvlačenje ultra tankoga tijesta, punjenje orasima ili pistacijama, pečenje i potom zalijevanje sirupom nevjerojatno su komplicirane radnje, naravno ukoliko se želi dobiti savršena baklava, ravnoteže hrskavosti, mekoće, kremoznosti, pravog omjera punjenja i veličine 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.



Toga dana ručak je organiziran u restoranu Turk chefa Fatiha Tutuka, prema mnogima trenutno vodećem restoranu u Turskoj. Chef i vlasnik Fatih Tutuk, rođen je i odrastao u Istanbulu, a radio u Pekingu, Tokiju, Singapuru, Kopenhagu, Hong Kongu i Bangkoku. Nakon što je otkrio inovativnu kuhinju, radeći uz slavnog chefa Paula Paireta, zatim uz Renéa Redzepija u Nomi, u Tokiju s čuvenim chefom Seijijem Yamamoto u Nihonyori Ryuginu, najpoznatijim predstavnikom moderne japanske kuhinje te u kuhinji kultnog Marina Bay Sandsa u Singapuru, sada stoluje u vlastitome restoranu u rodnom Istanbulu.



Ako i nisam posjetio sve vodeće restorane Turske, mogu slobodno reći da Turk svojim jelima, ukusima 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 ukusima samo naoko jednostavan i teži perfekciji, bez zaobilazanja i najmanjih detalja. Svako jelo ima svoj jedinstveni karakter i priču inspiriranu poviješću, sjećanjima i tradicijom (više o svemu u intervjuu koji sam napravio s Fatihom).



Poslijepodne je bilo rezervirano za brodsku turu Bosporom, koju je djelomično narušilo loše vrijeme, ali i nevjerojatna gužva na prilazu pristaništu (razlog: već spomenuti nogometni gradski derbi). Te subotnje večeri večeralo se 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 se kuhalo, posluživalo i jelo – od svih mogućih pića i meza do slanah i slatkih delicija. Na otvorenome su radili štandovi s turskim street foodom, a na koncu je na pozornici uživo zasvirao i glazbeni sastav.



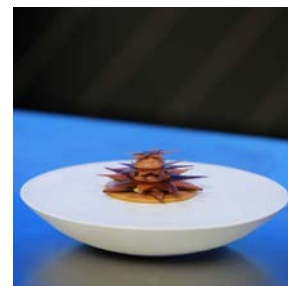
Nedjelja je bila rezervirana za glavni događaj - kongres Gastromasa. Nastupilo je, kao što sam spomenuo, 18 govornika koji su prezentirali svoja najnovija dostignuća, s naglaskom na najšire shvaćanje pojma „dizajn“, inače teme ovogodišnje priredbe. Evo kratkog pregleda programa i sudionika.

Jonathan Bernsten, sjajna zvijezda danske gastronomije i čovjek koji spaja sjevernjačku kuhinju s mediteranskim okusima u svom poznatom restoranu The Samuel (Michelinova zvijezdica) u Istanbulu je svojom prezentacijom dokazao da je danska kuhinja više od skandinavskog minimalizma. Vladimir Mukhin, od 2012. chef moskovskog restorana White Rabbit (25. na ljestvici 50 Best) predstavio je sofisticiranu stranu suvremene ruske kuhinje. Ricard Camarena (dvije Michelinove zvjezdice) predstavio je svoje zanimanje za glazbu u kombinaciji sa strašću za gastronomijom. Camarena nudi uspješnu kombinaciju okusa, svježih proizvoda i izvrsnosti usluge, kompozicija koja mu je osigurala brojne nagrade.

Oriola Castra i Andonija Aduriza već sam više puta predstavljao u časopisu *lce & Piće*, kao i na ovome mjestu, jednako kao i Dabi-za Muñoza (zbog nedavne titule Najboljeg chefa svijeta, najveća zvijezda ovogodišnje Gastromase). Paolo Casagrande susreo se s Martinom Berasateguijem nakon obuke u Londonu i Parizu. U kuhinju Berasateguijeva restorana Lasarte ušao je 2003. Na Gastroimasi je pokazao kako spaja svoje talijanske korijene s katalonskim naslijeđem i odražava Berasateguijevu filozofiju u svojoj kuhinji, kojom je zaslužio tri Michelinove zvjezdice. Antonio Bachour, jedno od najvažnijih imena u slastičarskom svijetu, pokazao je svoje tehničke i estetske vještine na talijanskim delicijama te zašto je 2011. odabran za jednog od „top 10 slastičara“ (*Dessert Professional Magazin*), osvojio nagradu za „Najboljeg slastičara na svijetu“ (*The Best Chef Awards 2018*) te titulu „Slastičar 2019.“ (*Esquire magazine*).

Diego Guerrero s 23 godine dobio je priliku postati chef restorana El Refor u Alavi i u samo tri godine jedno od najvećih imena španjolske gastronomске scene. Na kongresu je objasnio bit vlastita projekta DSTAGe, gdje maksimizira razinu kreativnosti, dok kuhinju pretvara u ugodno mjesto za rad. Sjajni susret japanske i talijanske kulture očituje se u kuhinji Yojija Tokiyoshija (nekadašnji sous chef Massima Botture). Yoji je u Istanbulu objasnio kako kombinira dvije kulture - talijanske okuse s japanskom tradicijom i filozofijom. Ristorante Tokuyoshi, koji je otvorio u Milanu 2015. godine, dokaz je da je ideja dobra. Thomas Bühner, jedan od najvažnijih njemačkih chefova, u svojem je restoranu La Vie u Osenbrücku zaslužio tri Michelinove zvjezdice (nedavno zatvoren nerazumljivom odlukom vlasnika) pokazao je kako pravi profesionalac, uzajamnim poštovanjem i racionalističkim stavom, potiče rad u svim kuhinjama u kojima radi.

Hélène Pietrini, bivša direktorica The World's 50 Best Restaurants, sada vodi svijet gastronomije kao izvršni direktor nagrade La Liste (1000 najboljih svjetskih restorana i najveći vodič za restorane, zahvaljujući bazi podataka od više od 27 500 restorana u 200 zemalja, dostupnih u aplikaciji za pronalaženje restorana). Hélène je na Gastromasi objasnila važnost te liste koju sa zanimanjem prati cijeli svijet. Syrcó Bakker, jedno od najistaknutijih chefovskih imena u Nizozemskoj, nekadašnji sous chef (u dobi od 22 godine) legendarnog restorana Oud Sluis s tri zvjezdice. Od otvaranja restorana Pure C (dvije Michelinove zvjezdice) u Cadzandu, zajedno sa Sergiom Hermanom, sada kao glavni chef, nastavlja postavljati nove standarde. Na kongresu je pokazao kako stvara iznenađujuće okuse spajajući na tanjuru egzotične indonezijske korijene i europsku kulturu. Slastičar Fabrizio Fiorani od 2015. je slastičar u BVLGARI II Ristorante





Luca Fantin u Tokiju. Njegovi se deserti također poslužuju u Il Baru u BVLGARI Ginza Toweru, Il Caféu u Osaki i Il Ristorante Luca Fantin u BVLGARI Resortu na Baliu. U Istanbulu je pokazao zašto je na Asia's 50 Best 2019. nagrađen kao najbolji slastičar Azije. Publici se u Istanbulu predstavio i Atsushi Tanaka, chef koji nudi progresivnu, umjetničku i dinamičnu kuhinju u pariškom restoranu A.T. Snažno pod utjecajem mnogih europskih kulinarskih tehnika, Tanakin stil inspiriran je molekularnom kuhinjom, francuskim klasicizmom i skandinavskom kuhinjom. Prema riječima Pierrea Gagnairea, Atsushi Tanaka je "Picasso gastronomije".

Igor Grischechkin, chef Cococo Restauraanta u Sankt Peterburgu jedna je od zvijezda u usponu ruske kuhinje. Grishiechkin, koji voli kuhati nova jela i isprobavati nove okuse, objasnio je da želi da ruska kuhinja postane poznata koliko i ruska književnost. Intervju s Rodolfom Guzmánom (djelomično hrvatskog podrijetla) objavio sam na ovome mjestu, kao što sam i predstavio Juanja Lopeza, u prikazu knjige posvećene njegovu madridskom restoranu La Tasquita de Enfrente.

Portugalski chef João Rodrigues, s kojim sam dijelio transfer iz zračne luke do hotela, 2007. proglašen je chefom godine za svoj rad u lisabonskom Casinu. Nakon karijere u Altis Belém Hotel & Spa 2009. godine, pridružio se timu restorana Feitoria, kojemu je 2011. donio prvu Michelinovu zvjezdicu. Danas se bavi izgradnjom mreže vrhunskih proizvođača organske hrane. Thibault Sombardier, nakon rada u kuhinjama s Michelinovim zvjezdicama otvorio je vlastiti restoran Antoine's u Parizu. Nagrađen je Michelinovom zvjezdicom, a 2014. je otvorio i dva bistrea, Mensae i Sellae, posvećena delicijama s područja „bistronomije“. Slastičar Kevin Lacote proslavio se svojim slasticama u ekipi Yannicka Allena u One & Only The Palm Hotelu u Dubaiju. Na Gastromasi je objasnio svoju inspiraciju različitim iskustvima, okusima pripremljenim bez aditiva i uporabom isključivo sezonske namirnica.

Posljednji dan posjete Gastromasi završio 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. Chef Maksut Askar opsjednut je ritmovima prirode, istraživanjem zaboravljenih recepata i drevne Mezopotamije. Za nas je te večeri pripremio savršen meni koji, uz Turk, i ovaj restoran svrstava u sam svjetski vrh. Započelo je fermentiranim sokom sa šljivom, domaćim pideom (lepinja) s maslacem i medom iz Macahela („zeleni raj“ sjeveroistočne Turske) i dolmama s dagnjama. Riblje jelo spojilo je brancin, raki s rajčicom, adana kavijarom i listom smokve, a potom je poslužen luk iz regije Tokat s krumpirom i tarhanom s lukom, odležanom godinu dana. Slijedilo je jelo nazvano „Od moje mame, vol.8“ te glavno jelo od trakijske janjetine, koji-garuma i kebaba od pistacija. Za desert na stolove je stigao kaki s kajmakom od bivoljeg mlijeka. Za opisati sva jela tu bi trebalo jako puno prostora, dok okuse ionako nije moguće predočiti riječima. Jednostavno se mora otići u Istanbul i kušati.

Na koncu, Gastromasa 2021. opravdala je svoje mjesto među pet najznačajnijih gastro kongresa u svijetu koji privlači sve više pozornosti i zainteresiranih posjetitelja. Ako ste profesionalac ili zaljubljenik u gastronomiju, planirajte putovanje u Istanbul iduće godine u studenome. Isplatit će vam se.