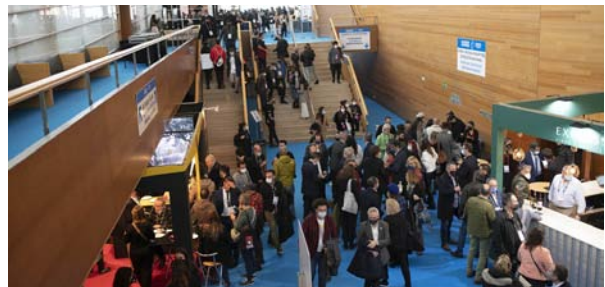


POVRATAK FRANCUSKE NA POVRATNIČKOM KONGRESU

Baš kao što u listopadu 2019, kada sam boravio u San Sebastiánu u vrijeme Gastronomike, jednog od najvažnijih gastro kongresa u svijetu, nisam mogao niti zamisliti da ću iduće izdanje, kao i svi ostali, gledati samo putem interneta, tako niti prošle godine nisam uopće bio uvjeren da ću u jesen 2021. ponovo u Kursaalu susresti mnoge od najvećih chefova svijeta, gledati uživo njihove prezentacije, biti gost na svečanim večerama i uopće se osjećati gotovo normalno (ovo gotovo odnosi se, naravno, na strogo nošenje maski).

U međuvremenu je, naime, došlo do pandemije pa nitko od nas nije mogao niti pretpostaviti što će se događati za koji mjesec a kamoli godinu dana. U međuvremenu, San Sebastián Gastronomika se 2020. okitila titulom prvog digitalnog gastronomskog kongresa u svijetu, što je zvučalo dobro u doba (do tada) najgorog vala pandemije.

Naime, u uvjetima zdravstvene krize Covid-19, koja je posebno pogodila sektor događanja, kao i sektor ugostiteljstva, veteranski kongres donio je svoju digitalnu inkarnaciju i tijekom pet dana uspio okupiti više od 23 000 ljudi iz 108 zemalja, te pružiti desetak prezentacija i edukativnih razgovora (njih više od 70), održanih u nekoliko televizijskih studija improviziranih u prostorima nekih od najboljih restorana San Sebastiáná. Gastronomika 2020. tako je pružila ukupno više od 50 sati visokokvalitetnih audiovizualnih emisija, koje su još uvijek dostupne na adresi www.sansebastiangastronomika.com, te time uspjela podići moral chefova, restoratera, poduzetnika, zaposlenika, dobavljača hrane i cjelokupnog ugostiteljskog lanca, sve usred rastuće ograničenosti u svim aspektima života. I svi mi ljubitelji gastronomije, u takvim uvjetima, bili smo i više negoli zadovoljni.



No, format prihvaćen silom prilika ubrzo se pokazao posve neprimjerenim za tu vrst događanja. Naime, gastronomski kongres bez izravnih susreta, kušanja jela i vina, svečanih i tematskih ručkova i večera, te uopće svega što takve događaje čini atraktivnima, jednostavno nema smisla (osim, rekoh već, u vremenima „daj što daš“).

Zato je ovogodišnje 23. izdanje te već kulturne priredbe dočekano s velikim entuzijazmom i zabilježilo veliku posjećenost, naravno u okvirima brojeva koje su dozvoljavale Covid mjere. Dakle, kongres u San Sebastiánu vratio se na svoje uobičajeno mjesto nakon uspješnog „pandemijskog“ iskustva u listopadu 2020, tijekom kojeg je neke od najzanimljivijih restoranskih i etničkih kuhinja svijeta uspio dovesti u domove tisuća gledatelja diljem planeta putem digitalne platforme događaja.

Kad je, mjesecima ranije, objavljeno da je tema ovogodišnjeg kongresa „Francuska kuhinja“, uzbuđenje gastro znalaca bilo je još veće jer su se mnogi još sjećali sjajnog izdanja Gastronomike 2012. na istu temu. Ni ovoga puta nije manjkalo velikih imena - Marc Veyrat, Pierre Gagnaire, Guillaume Gomez, Alexandre Mazzia, Nadia Sammut, Beatriz González i Amandine Chaignot, samo su neki od francuskih chefova koji su svojim nastupima i prezentacijama oduševili publiku u Kursaalu.

Budući je jedna od podtema ove godine bila i suradnja kolega s obje strane Pirineja i međusobni utjecaji dvaju kuhinja, i Španjolska je, kao i svake godine, bila zastupljena jakim snagama, odnosno impresivnim popisom chefovskih imena - Eneko Atxa, Ángel León, Pedro Subijana, Elena Arzak, Quique Dacosta, Jesús Sánchez, Paco Morales, Romain Fornell, Fran Martínez, Eduard Xatruch, Oriol Castro, Mateu Casañas, Luis Valls, Hilario Arbelaitz...

Posljednjih godina, već tradicionalno, kongres je otvoren u nedjelju navečer inauguracijskom večerom u Basque Culinary Centeru. Na koktelu su posluženi sansebastijanski proto-pintxo Gilda, golub „Tierra de Campos“ s goveđom tetivom i tripicama (kreacija chefa Victora Martína iz restorana Trigo), zatim „Chicharon“ u obliku pečene piletine, atlantske skuše s morskim pestom te marinirani losos, jogurt aromatiziran kaparima s ukiseljenim komoračem (chef José Castrodeza, restoran Villa Paramesa), dok su chefovi Javier Sanz i Juan Sahuquillo predstavnici svoj kroket, na kongresu Madrid Fusión službeno proglašeni „Najboljim na svijetu“.

Petosljedni meni posvećen francuskoj kuhinji započeo je jelom „Azijski izbor“, u obliku pečenog patlidžana začinenog masnoćom kave, proljetnim inćunom i sezonskom kiselicom („emotivno prisjećanje na Michela Brasa“ chefa Joséa Manuela de Diosa iz restorana La Bien Aparecida), a nastavio carpacciom od škampa s kavijarom, igličasto kristaliziranom kremom verjusa (kiseli sok dobiven prešanjem nezrelog grožđa, jabuka ili drugog kiselog voća), opisanim kao „bljesak sjećanja“ chefa Alaina Guiarda (restoran La Mundana) na posjet Ducasseovom restoranu Plaza Athénée.

Slijedilo je jelo „Orašćici Vieira u umaku Noilly“ (Enrique Fleischmann, restoran Bailara), pri čemu su orašćici zapravo bile jakopske kapice (podnaslov jela: „stari režim“ za „nouvelle cuisine“). Za glavno jelo poslužen je iznimno bogati Zec „Royale“, vrlo klasična kreacija chefa Alberta Boronata (restoran Ambassade de Llívia), potpisan kao „prema Oustau de Baumanieu, s primisli na verziju Antonina Carêmea“. Ukratko, medaljon zeca u tamnom umaku s krunom kreme od zečje jetrice, ukrašeno



cijelim prženim lješnjacima. Desert „Umak harissa“, inspiriran Pierreom Gagnaireom, osmislili su Jordi Butrón i Ricard Martínez na temelju principa „slatko začinjeno ljutim“.

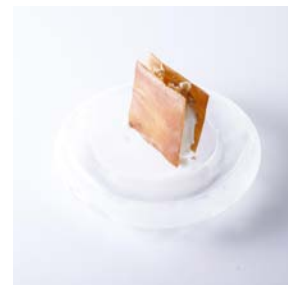
Tijekom tri dana kongresa glavnom pozornicom Kursaala prodefilirao je čitav niz uglednih predstavnika francuske gastronomije. Jedan od govornika prvoga dana kongresa bio je i Guillaume Gomez, koji je posljednjih 25 godina proveo kao chef u Elizejskoj palači, čovjek u ulozi Veleposlanika francuske kuhinje, titule koju mu je u veljači ove godine dodijelio francuski predsjednik Emmanuel Macron, dajući mu tako zadatak predstavljanja francuskog kulinarskog umijeća diljem svijeta. Doista, uloga bez presedana za nekoga tko je kuhao za još tri francuska predsjednika - Jacquesa Chiraca, Françoisu Hollandea i Nicolasa Sarkozyja. Guillaume Gomez, sin andaluzijskog imigranta, stekao je titulu Meilleur Ouvrier de France (jedinствeno i prestižno priznanje u Francuskoj prema kategoriji obrta stečeno na natjecanju profesionalaca koje se održava svake četiri godine) sa samo 25 godina, čime je automatski stekao pravo nošenja boja francuske zastave na kuharskoj bluzi (čast koju svake godine postigne samo dvadeset od 400 kandidata). Gomez je publiku zabavio svojim zanimljivim pričama i dostojno predstavio bit francuske kuhinje.

Jedna od najvećih zvijezda ovogodišnje Gastronomike, i ujedno jedan od najboljih svjetskih chefova, medijski dobro poznat i široj javnosti, Marc Veyrat, čuven je po uporabi samoniklog bilja i cvijeća, ali i po crnom savojskom seljačkom šeširu, koji ne skida. Veyrat, koji je bio gost prvog kongresa San Sebastián Gastronomika 1999., kada je održao govor o foie grasu, jedan je od najoriginalnijih, najkreativnijih i najpoznatijih francuskih chefova i vodi svoj paradni restoran Maison des Bois (**Michelinove zvijezdice). Veyrat je u međuvremenu postao i prvi chef koji je 2019. tužio Michelinov vodič zbog oduzimanja jedne od njegove tri zvijezdice, a vodič je također držao odgovornim i za njegovu depresiju koju je taj potez prouzročio. Suci, međutim, nisu potvrdili njegove tvrdnje. Ovoga puta, svojom zanimljivim nastupom u kojem nije manjkalo kontroverze, zaključio je drugi dan kongresa.

Na popisu chefova veterana koji su ove godine pristigli iz Francuske bio je i Alain Ducouturier, jedan od velikih majstora francuske kuhinje, koji je svojim radom u pariškom „kulinarskom kazalištu“ Carré des Feuillants, jednom od najatraktivnijih lokala u glavnom gradu, učvrstio svoj status kao jedan od najcjenjenijih francuskih chefova. Carré des Feuillants krasi uzorna poslužaja i klasična kuhinja, koja ipak uvijek ima originalne detalje i iznenađenja na svakom tanjuru, što je Ducouturier dokazao i ovom prigodom. Dovoljno je reći da je veliki Joël Robuchon za Ducouturiera rekao da „iz dana u dan iznova osmišljava kuhinju svojih korijena, s najboljim proizvodima iz vlastitog dvorišta“.

Svjetska ikona, Pierre Gagnaire, jedan od vodećih predstavnika moderne francuske kuhinje, prema mnogima najkreativniji i najodvažniji francuski chef naše ere, nastupio je drugoga dana Kongresa, naravno uz maksimalno popunjenu glavnu dvoranu (zbog Covid mjera rabilo se svako drugo mjesto). Legenda svjetske gastronomije i prvi francuski chef koji je kuhanju pristupio iz znanstvene perspektive, uz bok prijatelja, fizičara Hervé Thisa (za ostale francuske chefove to je bila anatema).

Posebno veliko zanimanje znalaca izazvala je pojava Alexandra Mazzije, još jednog vodećeg imena francuske kuhinje. Premda mu kao mladiću, rođenom u Republici Kongo, nije bilo





suđeno da postane veliki chef (zbog visine i talenta, zamalo je završio u profesionalnoj košarci), svojom predanošću i vitalnošću ipak je ostvario svoj pravi san. Mazzia je naukovao kod velikih majstora kao što su slastičar Pierre Hermé te chefovi Alain Passard, Michel Bras i Martin Berasategui. Na njegov današnji prepoznatiji stil ipak su najviše utjecali Pierre Gagnaire i Santi Santamaría, koji su ga naučili važnosti terroirea. U proljeće 2014. otvorio je AM by Alexandre Mazzia u Marseilleu (***)Michelinove zvjezdice), gdje nudi iznimno kreativnu kuhinju u kombinaciji s brojnim začinima s kojima se susreo u svojim ranim godinama u Kongu. Na Kongresu je demonstrirao pripremu više jela.



Iznimno je važno da su među govornicima na ovogodišnjoj Gastronomici nastupile i tri vodeće francuske chefi. Drugoga dana predstavila nam se Nadia Sammut, samouka chefi (relativno, s obzirom da su joj i baka i majka bile profesionalne kuharice i vodile obiteljski restoran) i, ujedno, prva chefi u svijetu koja je svojim inovativnim restoranom i svim jelima bez glutena uspjela osigurati Michelinovu zvjezdicu. Nadia je i jedan od pionira društvene ekonomije u Francuskoj, koja u sklopu pokreta Cuisine Libre vodi kampanju podrške zdravoj i ekološki prihvatljivoj hrani, kako bi promijenila način na koji živimo, razmišljamo i jedemo. Zbog celijakije od koje pati od malih nogu, odrastala je jedući hranu pripremljenu posebno za nju. Studirala je biokemiju prije nego što je s 30 godina odlučila raditi kao chef, kako bi se pozabavila problemom intolerancije i alergije na hranu. Zanimljivo je spomenuti da je kod njezine majke, Reine Sammut, učio svojedobni šef kuhinje zagrebačkog Hotela Esplanade, chef Marc Fontenelle (tada The Regent Esplanade).



Nadijina kolegica, Beatriz González, Meksikanka koja je u Francusku stigla sa 17 godina kako bi studirala na Institutu Bocuse, radila je u nekim od važnih francuskih restorana s Michelinovim zvjezdicama - La Belle Otero u Cannesu, Pierre Orsi u Lyonu, Senderens u Parizu i s Frédéricom Robertom u Grande Cascadeu u Bois de Boulogne. Beatriz, rođena u obitelji ugostitelja na meksičkom otoku Cozumel, u San Sebastiánu je posljednjega dana Kongresa demonstrirala pripremu nekih od svojih poznatih jela s područja „bistronomske kuhinje“, koja nudi u svoja dva pariška restorana - Neva Cuisine i Coretta.



Istoga dana poslijepodne, svoj prepoznatljivi stil kuhanja predstavila je i treća iz tog terceta vodećih francuskih chefi. Naime, jednostavno, spontano i iskreno kuhanje, s posebnim fokusom na povrće, obilježje je Amandine Chaignot, chefi koja je učila u kuhinjama Alaina Ducassea, Jean-Francoisa Piègea, Yannicka Allénoa i Érica Frechona, velikana koji su na nju prenijeli strast i emotivnost koje danas uspješno pokazuje u svojoj kuhinji. Onime što smo vidjeli, Chaignot je pokazala da ta kuhinja, u kojoj se meso ili riba „rabe samo kao prilog“, definitivno ima njezine francuske korijene, ali i da se ne libi utjecaja okoline i osobnih interesa. Tijekom lockdowna, vrlo jednostavna i praktična Amandine pretvorila je svoj pariški restoran Pouliche (degustacijski meni po popularnih 55 eura) u mini-market na kojem su se prodavali „gurmanski sanduci“ s namirnicama lokalnih proizvođača.



San Sebastián Gastronomika nikada nije jednoznačna, pa pored glavne teme u svoj program uvijek uvrštava i kuhinje zemalja iz čitava svijeta te predstavlja najzanimljivije španjolske i, posebno, baskijske chefove, odnosno njihova najnovija postignuća.



Što se tiče svijeta, jedan od vodećih chefova Latinske Amerike, Brazilac Alex Atala (D.O.M.***, São Paulo) nastupio je na samom početku Kongresa. Nakon vrlo emotivnog uvoda, u kojem su mu se zasuzile oči prisjećajući se svog prvog gostovanja na Gastronomici u studenome 2011, govorio je o najrazličitijim proizvodima od manioke (cassava, yuca), južnoameričke biljke iz porodice mlječikovki, raširene u tropskom dijelu Južne Amerike i na Karibima, gdje Indijancima služi kao sirovina za proizvodnju kruha i pića. Radi se o namirnici koja se naširoko konzumira gdje god se biljka uzgaja, a neki oblici imaju regionalnu, nacionalnu ili etničku važnost. Manioka se mora pravilno kuhati kako bi se detoksificirala prije nego što se jede, a pripremati se može na mnogo načina. Korijen slatke sorte ima nježan okus i može zamijeniti krumpir. Od nje se može napraviti brašno koje se rabi za pečenje kruha i kolača. U Brazilu se detoksificirana manioka melje i kuha u suhi, često tvrdi ili hrskavi obrok poznati kao farofa koji se koristi kao začin, tostira se na maslacu ili se jede samostalno kao prilog.

Atala, Brazilac škotskog podrijetla, studirao je i radio u Europi, ali se vratio kući kako bi otvorio restoran u kojem je napravio revoluciju u brazilskoj gastronomiji s potpisom, prije svega spašavajući autohtone i nepoznate sastojke iz ogromne smočnice Amazone. 2013. godine časopis Time ga je proglasio jednim od 100 najutjecajnijih ljudi svijeta.

Posljednje dvije prezentacije Gastronomike 21 bile su usmjerene na održivost iz međunarodne perspektive. Chele González (Galerija Chele, Manila, Indonezija) podsjetio je na „nemogućnost održivosti ako namirnice ne budu dostupne cijelome svijetu“. Taj kantabrijski chef objasnio je sustav koji je uspostavio za kuhanje i prodaju po dobroj cijeni, i to „zahvaljujući izbjegavanju posrednika“.

Još jedna velika svjetska zvijezda gastronomije stigla je iz Južne Amerike. Peruanski chef Virgilio Martínez (restoran Central, Lima) proslavio se brigom za istraživanje i promocijom manje poznatih lokalnih proizvoda. Njegova strast za otkrićem odvela ga je na putovanja širom svijeta i rodila ideju o povezivanju kultura. Njegovo kuhanje ukazuje na biološku raznolikost i važnost društvenog i ekološkog okruženja kao konteksta za nastanak goleme raznolikosti proizvoda. Martínez uspješno spaja gastronomiju, znanost, povijest i zajednice Anda te vodi još dva restorana u Tokiju i Moskvi, gdje podržava filozofiju i vrijednosti koje međusobno povezuju kuhanje, prirodu, raznolikost i društva. Martínez se nadovezao na Gonzálezovo razmišljanje pledirajući za očuvanje okoliša i, konkretno, prirodno kolanje sjemenki paichea i kaka, tako „da uspijevaju gdje god žele, bez potrebe za potrošnjom CO²“. Prezentacija Virgilija Martíneza zatvorila je ovogodišnju Gastronomiku.

Prema dosadašnjem običaju, popis španjolskih chefova sudionika bio je najduži, s brojnim imenima iz samog vrha međunarodne gastronomije. Chef Eneko Atxa (Azurmendi***), koji također vodi restoran Eneko u sklopu matičnog restorana, te još tri u Londonu, Tokiju i Lisabonu i broji ukupno pet Michelinovih zvijezda prezentirao je nekoliko desetaka novih jela nastalih ove godine (naslov prezentacije: „Izazov: Sva jela 2021. u 30 minuta“). Eneko je ponovo dokazao da je nenadmašan majstor inovativne kuhinje koja spaja lokalne korijene i poeziju, kojom otkriva uzvišene kvalitete namirnica u iznimno estetski prezentiranim jelima.





Tu je, kao i prethodnih 10-ak godina, bio jedan od najutjecajnijih chefova posljednjeg desetljeća, Ángel León (Aponiente***), koji posjeduje urođeni talent onih koji gastronomiju pokreću naprijed i odvođe je u prostore koji su još uglavnom neistraženi, u Leónovu slučaju – more, iz kojih taj „chef mora“, kako ga vole zvati, izvlači zamjenu za sve kopnene namirnice – od suhomesnatih proizvoda, sira do kruha.

Ponovno okupljanje u Kursaal u San Sebastiánu neminovno je uključivalo još pet vodećih chefova Baskije - Pedra Subijanu (Akelarre ***), Juan Marija i Elenu Arzak (Arzak***), Martína Berasateguija (Berasategui***), Hilarija Arbelaitza (Zuberoa*) i Joseana Aliju (Nerua*), od kojih su prva dvojica očevi nove baskijske kuhinje, odnosno chefovi koji su predvodili španjolski gastronomski inovacijski pokret, s bliskim odnosom španjolske i francuske kuhinje. Sasvim primjereno s obzirom da je ovogodišnja Gastronomika ponovno okupila legendarne kuhare s obje strane granice.

Lokalne boje branio je i Aitor Arregi iz ribljeg grill restorana Elkano* (Getaria), predstavnik obitelji, koji je u Kursaalu predstavio trenutačno stanje i budućnost Elkana (trenutačno 16. na Listi 50 Best), 18 godina nakon što je to na istom mjestu učinio njegov, danas pokojni, otac. Arregi je na pozornicu izašao u pratnji Pabla Vicarija, kojeg smatra svojim bratom. Pablo je, naime, roštiljar Elkana, majstor „roštiljanja“ morskih namirnica, a posebno romba (veliki atlantski iverak), paradno jelo tog restorana.

Baskijske snage bile su obilato potpomognute i vrhunskim chefovima iz ostalih krajeva Španjolske. Quique Dacosta (Restaurante Quique Dacosta***), još jedna španjolska zvijezda na međunarodnoj sceni, ponovo je demonstrirao svoje razumijevanje kuhanja u odnosu na vlastiti teritorij, nešto što je vidljivo u svim njegovim jelima. Njegova mediteranska kuhinja danas blješti u paradižnom restoranu u Déniji, ali i u Londonu i Madridu. Ima ukupno pet zvjezdica, od kojih dvije u El Pobletu u Valenciji, gdje kuhinju vodi Luis Valls, koji je također nastupio na Kongresu. Dacosta u Valenciji vodi i MercatBar, Vuelve Carolina i Llista Negra, te Arros QD u Londonu. Njegov posljednji projekt je Deesa, u hotelu Ritz u Madridu, gdje upravlja gastronomskom ponudom trenutačno najatraktivnijeg hotela španjolske prijestolnice.

Popis Španjolaca s tri zvjezdice zaokružio je Jesús Sánchez (El Cenador de Amós***), chef koji je uzdigao gastronomiju Cantabrije do vrtoglavih visina u svom restoranu u mjestu Villaverde de Pontones, smještenome u prekrasnom prirodno-arhitektonskom okruženju kurije iz 18. stoljeća. Sánchez se sada sprema započeti svoj novi projekt, Amós, u hotelu Villa Magna u Madridu.

Posebno zanimanje izazvao je Paco Morales (Noor**), autor sjajne knjige „Noor“ izašle prethodne godine. Uz to što je oformio kuhinju koja odiše osobnošću i detaljnim, savjesnim radom, Morales je udahnuo život uspješnom projektu u kutku Andaluzije prepunom povijesti - Córdoba. Tu povijest sada Morales stavlja na tanjure i služi oduševljenim gostima. Jedna od najboljih prezentacija na ovogodišnjoj Gastronomici pripala je upravo tome nekonvencionalnome chefu s dvije Michelinove zvjezdice, koji osim Noora također vodi El Bar de Paco Morales u Córdoba. Na sceni, Morales je kuhao jela od namirnica „koje su došle iz Amerike, nešto što smo do sada isključivali, samo da bi se usredotočili na andaluzijsku kuhinju“.

Raznolikost španjolske kuhinje mogla se sagledati u nastupu Frana Martíneza, (Maralba**), chefa koji je uspio nadmašiti već ionako zanimljivu tradicionalnu kuhinju La Manche. Kao i uvijek, s velikim zanimanjem popraćen je i nastup dvojice chefova barcelonskog kulinarskog trija čarolije i kreativnosti zvanog Disfrutar** - Oriola Castra i Eduarda Xatrucha (zajedno s partnerom u Disfrutaru, Mateuom Casañasom, dugogodišnji pomoćnici Ferrana Adriàa u legendarnom elBulliju). Uz njih je nastupio i Paco Pérez, katalonski chef s najviše Michelinovih zvjezdica (dvije u Miramaru u Llançi i još dvije u restoranu Enoteca u barcelonskom hotelu Arts). Pérez je predstavio kreativnu kuhinju iz Alt Empordà, „mar d’amunt“ („gornje more“), kako on voli definirati okrug Girona u kojem je odrastao. S Tenerifea je stigao Erlantz Gorostiza, učenik velikog Martína Berasateguija, chefa koji je Kanare stavio na kartu vrhunske gastronomije, i to radom u restoranu MB Ritz-Carlton Abama. Gorostiza je ujedno i jedini chef tog arhipelaga s dvije Michelinove zvjezdice, a u Kursaalu je objasnio principe svog rada u stalnoj obrani kvalitete i specifičnosti namirnica Kanarskih otoka.

Novinarsku nagradu Pau Albornà dobila je novinarka Julie Andrieu, gastronomska kritičarka i francuska televizijska zvijezda, za svoj rad diljem Francuske, ali i širom svijeta na otkrivanju svjetskih kuhinja i kultura. Nakon što je četiri godine radila kao fotograf, otkrila je strast prema kuhanju i brzo ju pretvorila u profesiju. Objavila je dvadesetak kulinarskih knjiga, surađuje u pisanim i radijskim medijima, iako je najveći dio svoje profesionalne karijere provela na televiziji (Cuisine TV, TF1, France 5 i France 3).

Poseban naglasak Kongres je ove godine stavio na izgradnju mostova između Francuske i Španjolske, onome što su u prošlosti radili Pierre Gagnaire, Alain Ducouturier i Marc Veyrat, zemlje koje je Alain Ducasse gastronomski zbratimio nedavnim zajedničkim otvaranjem restorana s Albertom Adrijom.

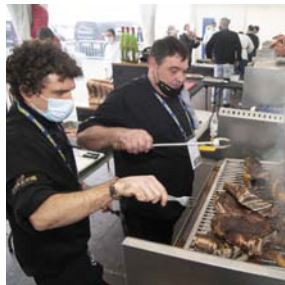
Tri dana prezentacija i razmjene ideja i mišljenja potvrdili su povratak u funkciju čitavog gastro sektora nakon pandemije, kao i oporavak velikih gastro kongresa. S brojkama sličnim onima iz posljednjeg fizičkog izdanja iz 2019 (12.061 akreditirana osoba, 1.479 sudionika Kongresa iz 38 zemalja, 150 izlagača i 354 akreditirana novinara), San Sebastián Gastronomika zatvorila je ovogodišnji konsolidacijski gastronomski kongres novog vremena i, velikom posjećenošću, pokazala nedvojbeno zanimanje za fizički format skupa.

Sama tema Kongresa potvrdila je važnost francuske kuhinje za razvoj gastronomije u svijetu, kako nekad, tako i danas. Spomenimo samo Gagnaireovu kreativnost, sjajni model restorana obitelji Pic, pileća prsa sous-vide Georgesa Blanca, knjige Michela Guérardove, pionirsko sparivanje vina i jela Alaina Senderensa, sklad kuhinje braće Troisgrossov, Brasov gargouillou i uopće prezentaciju jela...

Ili kako je to u svome govoru posljednjega dana Kongresa rekao Joan Roca (El Celler de Can Roca***, Girona) osvrnuvši se na utjecaj koji je Francuska imala na njegovu kuhinju: „Svaki od tih ljudi nečemu nas je naučio. Sve zajedno, otkrili su nam kakav treba biti vrhunski restoran“.

Na koncu, na Gastronomici se, kao i uvijek dosad, dobro jelo i pilo. Ja sam bio među stranim novinarima koji su ručali u prigodno oformljenom restoranu nazvanom „Kmo“, gdje su nam posluženi grah s lardom, budin blanc i noire, kupus i pirjano meso, sirevi i riža na mlijeku te u kongresnom asadoru





(roštiljarnica), gdje je zvijezda menija bila txuleta ili txuleton, ogromni rib steak odležan 30 do 40 dana, koji je za stol stizao izravno s roštilja na kojima su se majstori te sprave i mesa natjecali na Španjolskom prvenstvu roštiljara.



Večere su, naravno, bile sofisticiranije. Jedna je održana u Elkanu s prigodno prepravljenim klasičnim menijem tog restorana – Jamon de Bellota 100% Ibérico Montesano Extremadura, dimljena skuša s jabukom, ikra jastoga i njegov koral, kozice, kokotxas (podobrazine merluze, velikog atlantskog oslića) u tri različite verzije, riba corvina (Cilus gilberti), glava jastoga, veliki atlantski iverak (romb), kolač od jabuka (homage to Pierre Hermé) i petit fours.



Druga večera održana je u sansebastijanskom restoranu Asador Narru, gdje su, isključivo uz točenje šampanjca, posluženi Jamon de Bellota 100% Ibérico, gusja jetra, kamenice, sashimi tuna, ravioli punjeni sirom s tartufima, merluza sa žara, txuleta (ipak se radilo o asadoru) te više slatkih delicija.

Posljednjega dana bio sam u manjoj skupini međunarodnih novinara koji su bili pozvani na večeru u restoran Azurmendi Eneka Atxe. Bio je to savršeni završetak posjeta Baskiji i novom početku San Sebastián Gastronomike. Doživljaj je bio sastavljen od četiri zalogaja piknika dobrodošlice, tri zalogaja s „trpeze tartufo“ i 12-sljednog menija posluženog u elegantnoj sali restorana, sjajno sastavljena od klasika restorana i jela osmišljenih ove godine.

Gastronomika San Sebastián Euskadi, dobro došla ponovo u fizički svijet! Ljepši i zanimljiviji povratak teško se mogao zamisliti.

