

VELIMIR CINDRIĆ

Ocean: Austrijska zvijezda i zvjezdice nad Atlantikom

Kad znatiželjni putnik pomisli na Portugal, obično ga, kao i mnoge druge, najviše privlače živahni gradovi Lisabon i Porto. No, oni koji žele izbjeći gužve trebali bi se okrenuti jugu, prije svega pokrajini Algarve. Iako nešto neupadljivija, manje posjećena južna obala puna je jednako primamljivih portugalskih užitaka, od bogate kulture do prekrasnih plaža, slikovitih ribarskih sela, rustikalnih seoskih smještaja i blistave kulinarske scene. I da ne spominjemo - sjajno dizajnirane hotele koji su ostvarenje snova na društvenim mrežama.

Iako se s lakoćom može mjeriti s ljepotom obližnjih mediteranskih središta poput Mallorce i St. Tropeza, Algarve i dalje uživa u relativnoj anonimnosti, ali s blistavim novim odmaralištima koja se pojavljuju duž obale, nekolicinom restorana s Michelinovim zvjezdicama i ukusnim vinima koja nećete pronaći nigdje drugdje. I, naravno, samo je pitanje vremena do kada će to biti tako.

Algarve sam posjetio početkom rujna dok je još trajalo ljeto, premda se već negdje u daljini nazirao prag sezonskog prijelaza, što za Vila Vita Parc ne znači apsolutno ništa, s obzirom da je resort pun tijekom čitave godine. Možda tek promjena fokusa s plaže okupane suncem na vjetrovite šetnje. No, sunce je bilo još uvijek itekako dovoljno toplo za provođenje čitava dana na plažama, velikim pojasevima zlatnog pijeska koji se obično protežu ispod skupine niskih, objepljenih kuća, tihih barova i uskih ulica utkanih u padinu.

Ljudi često dolaze u Algarve očekujući ogromna odmarališta i beskraje stambene blokove, ali budući da je njegov zapadni kraj nacionalni park znatno je slabije razvijen. Ukratko, manje razvijeno, autentičnije, turističko područje koje je zadržalo svoj identitet.

Moje je odredište bio Vila Vita Parc, kod mjestašca Porches, fantastični resort spektakularno lociran na vrhu litice, s pogledom na pješčanu plažu i rasprostrt na površini od gotovo 22 hektara suptropskih vrtova. Vila Vita Parc, naime, simbolizira novi standard luksuza na očaravajućoj obali Algarve, vješto kombinirajući suvremeni i tradicionalni stil. Resort vlada iznad osamljene plaže i pruža i najrazmaženijim gostima personalizirane užitke prožete portugalskom kulturom i gostoprimstvom s iznimnom pažnjom posvećenom detaljima. Prekrasno uređeni vrtovi nadvisuju morske pejzaže, a sve sobe i apartmani, kao i Masterpiece Villas, nude vrhunski luksuz. Smještene uz stjenovitu obalu Atlantika, zgrade Vile Vite s maurskim utjecajem nalaze se među već spomenutim cvjetajućim suptropskim vrtovima.

Širok izbor sadržaja za slobodno vrijeme za sve uzraste, luksuzni Sisley spa centar i razne prvoklasne kreativne kulinarske mogućnosti te ukupno 13 (!) sezonskih restorana s portugalskim i međunarodnim specijalitetima, čine ga jedinstvenim resortom i savršenim mjestom za svaku prigodu.

Usprkos svim blagodatima koje Vila Vita Parc pruža, a teško ih je užiti i u samo tjedan dana boravka, moj pravi razlog dolaska na to čarobno mjesto bio je restoran Ocean s 2 Michelinove zvjezdice.

„Iznimno poseban restoran koji ima sve što je potrebno za iskustvo koje će dugo živjeti u sjećanju. Ulaz, ukrašen upečatljivim Murano staklom, pruža osjećaj teatralnosti prije ulaska u blagovaonicu uređenu u elegantnom nizu zlatnih, bijelih i plavih tonova... Tu austrijski chef Hans Neuner dodaje utjecaje stečene tijekom svojih godišnjih putovanja, kao i one koje su poduzeli Portugalci tijekom „Doba otkrića“. Svojom kuhinjom Neuner goste vodi na putovanje oko svijeta



menijem „Okusi otkrića“, koji predstavlja tragove koje su Portugalci pokupili na različitim kontinentima, uključujući Afriku, Aziju i Ameriku, a njih kombinira s okusima iz svoje nove domovine. Odličan primjer je Ocean Kimchi poslužen s iberijskom svinjetinom, fermentiranim pak choijem i grmiznim kozicama. Također vrijedi pažljivo pogledati vinsku kartu koja je zaista izvanredna.“

Kada Michelinov vodič tako opisuje neki restoran i već mu trinaest godina zaredom dodjeljuje prestižne dvije zvjezdice, jasno je da se radi o izvanserijskoj gastronomskoj pojavi. Naime, Hans Neuner jedan je od najomiljenijih i najcjenjenijih portugalskih chefova zahvaljujući svom pionirskom radu u svom čarobnom restoranu. Taj se restoran razvio tijekom posljednjeg desetljeća i pol te postao svjetionik portugalske kuhinje, ali i povijesti kulinarstva. Neuner možda nije portugalsko ime, ali to njegov projekt čini još zanimljivijim.

Ulaskom u Ocean odmah je lako vidjeti zašto je restoran dobio baš to ime. Naime, panoramski prozor duž južnog zida pruža neometan pogled na Atlantik, što salu restorana čini doista zapanjujućom. Ukusno elegantna suvremenih čistih linija s paletom morsko plave i sive boje, sala se lijepo uklapa u vizuru golemog oceana. U kontrastu s tamnim nijansama stoje upečatljivi bijeli koralji, svaki umjetničko djelo za sebe, dok moderan dizajn, čaše od austrijskog kristala i srebrni pribor za jelo na stolovima sjajno upotpunjuju dekor.

Hans Neuner rodio se u Leutaschu, malom selu u austrijskome Tirolu, te doslovno odrastao u kuhinji, jer su mu pradjed, djed i otac bili kuhari. Kuhati je počeo uz djeda i oca sa samo 14 godina, a znatiželja da uči i vidi svijet odvela ga je u Švicarsku, London, Njemačku, na Bermude. Jednu je sezonu proveo i sa svojim bratom, koji je također kuhar, kuhajući na kruzeru koji je iz Los Angelesa plovio preko Havaja, Azije, Arabije, sve do Europe.

Ipak, velik dio Neunerovog profesionalnog usavršavanja protekao je pod vodstvom Karlheinz Hausera tijekom devet godina provedenih u čuvenom berlinskom hotelu Adlon. Svoje kulinarske vještine dodatno je izbrusio u restoranu Tristan (dvije Michelinove zvjezdice) na španjolskoj Mallorci i Seven Seas (jedna zvjezdica) u Hamburgu. Svako od tih iskustava postalo je odskočna daska, svaka nova kultura otvarala mu je novi svijet recepata i okusa, a svaki restoran u kojem je radio postao je lekcija za ono što će godinama poslije izrasti u njegov prvi solo projekt.

A onda se 2007. u Hansovu profesionalnu priču umiješala sudbina. Tada su ga, naime, pozvali iz Vila Vita Parca s ponudom vođenja kuhinje u Oceanu. Prihvatio ju je i dobio otvorene ruke u formiranju i vođenju ekipe prema svojoj težnji osvajanja vlastite Michelinove zvjezdice. Nepune dvije godine poslije, san je ostvaren. Michelinova zvjezdica 2009. dodijeljena je Oceanu na temelju Neunerove tehničke preciznosti, istančanog osjećaja za kreativnost i strasti za uporabom lokalnih svježih namirnica.

Stalno inovirajući i ustrajno napredujući, Neuner i njegova ekipa nagrađeni su drugom Michelinovom zvjezdicom već 2011. Daljnja priznanja uključuju dobivanje dvije zvjezdice u Crvenom vodiču Portugala i Neunerovo proglašenje portugalskim Chefom godine 2009. i 2012. Među mnogim drugim nagradama stečenim posljednjega desetljeća, Ocean i Neuner dobili su i prestižnu nagradu Platinum Fork od strane portugalske publikacije o hrani i hotela Boa Cama Boa Mesa, i to pet godina za redom.

Zanimljivo je da je posljednjih godina Neuner svoju pozornost usmjerio na proučavanje povijesti portugalske

kuhinje u svijetu i kreiranje nadahnutih gastronomskih putovanja u obliku degustacijskih menija. Počelo je prije tri godine s menijem „Otkrivanje Portugala“ (od sjevera do juga), a potom je slijedio meni „Island Edition“, koji se bavio hranom i okusima s portugalskih Azora, Madere i bivše kolonije São Tomé. Prošle godine fokus je bio na utjecaju Portugala u Goi, zapadnoj obalnoj regiji Indije, dok je 2023. u središte pozornosti došao Brazil. Inspiracija je došla nakon putovanja tom velikom južnoameričkom zemljom na kojem su Hans i njegova ekipa imali priliku otkriti i istražiti korijene i podrijetlo brazilske kuhinje.

Igrajući se intrigantnim karakteristikama gastronomije te zemlje i njezinim jedinstvenim utjecajima, Neuner je osmislio „Sjećanja na Brazil“, degustacijski meni od dvanaest sljedova, koji uključuju jednostavno nazvana jela kao što su Tradicionalni kruh sa sirom, „Feijoada“ od jastoga, Svinjska potrbušina, Chourizo, „Moqueca“, Raža, Crvene kozice..., koja jela iznenađuju kompleksnošću, ljepotom i nevjerovatno lijepim okusima. Godinu poslije, slijedio je meni „Put Indije“ (Rota da Índia), koji je predstavljao putovanje koje počinje u Portugalu, prolazi kroz Afriku (rt Verde, Gana, Mozambik...) i kulminira u Goi na obali Indije. Najnoviji, već spomenuti, „Okusi otkrića“, predstavljaju tragove koje su Portugalci ostavili na različitim kontinentima.

I dok se kroz panoramski prozor Oceana približavao „blue hour“ (razdoblje kada se tonovi oceana spoje s onima neba i izbrišu horizont), za trpeze su stala pristizati prva jela. Započelo je s Bakalarom (citrus iz Alenteja, luk), kao podsjetnik da usoljen ili svježi ima duboke korijene u portugalskoj povijesti. Tijekom „Doba otkrića“, o njemu su ovisili moreplovci, dok danas ta riba u Portugalu broji više od tisuću recepata u kojem je bakalar glavna zvijezda, što pokazuje njegovo kulturno značenje i svestranost u nacionalnoj kuhinji.

Budući su ribari po povratku s lova na bakalar, zbog vitamina C, jeli mnogo naranči, Neuner je tu spojio hrskavi bakalar s narančinom koricom i ukiseljenom narančom te pjenicom od brandadea (tradicionalno portugalsko jelo od bakalara), sve na vrhu ukrašeno hrskavim lukom i cvjetovima te atraktivno prezentirano pod zračnim balonom u stilu Phileasa Fogg.

Jelo Cornnout (Monchique Chorizo, kukuruz, paprika babura) bilo je mješavina kukuruza i pokladnice (krafn), pripremljena s mousseom monchique choriza (chorizo kobasica od crne svinje, tradicionalni proizvod regije Monchique, koja se nalazi u Algarveu) i mousseom od kukuruza. Na vrhu kuglice nalazio se gel od choriza i hrskava paprika.

Kako je Neuner ranije ove godine boravio na Havajima i tražio najbolji recept za piletinu huli-huli (barbecue, piri-iri), to je jelo posluženo uz Cornnout. Piletina huli-huli i ukulele kulturni su simboli Havaja, oba portugalskih korijena. Ernest Morgado, portugalsko-američki poslovni čovjek i vođa zajednice poznat je kao autor tog slavnog jela – piletina na roštilju u umaku sličnom teriyakiju, temeljen na receptu njegove majke. S druge strane, ukulele je glazbeni instrument inspiriran portugalskim cavaquinho. Oboje su dokaz dugotrajnog utjecaja portugalske kulture na havajsku glazbu i kuhinju.

Naravno, Piletina huli-huli je bila Hansova verzija tog jela. Izvana se nalazila hrskava pileća kožica, u sredini tamno meso pilećeg batka, 24 sata mariniranog u piri piriju (kultivar capsicum frutescens iz porodice paprike malagueta, koji su izvorno proizveli portugalski istraživači





u bivšoj portugalskoj južnoj Africi), i umaku od soje, dok je vrh krasila barbacue majoneza. Taj je zalogaj bio poslužen na ukuleleu s pokretnom hula plesačicom.

Slijed kruha bio je posveta tradicionalnom početku obroka u portugalskim restoranima, s kruhom, maslacem i paštetom. U ovom slučaju radilo se o kruhu od kiselog tijesta s dvije „sardine“ poslužene u konzervi – bijela od maslaca s inćunom i tamna od maslaca i crnog češnjaka, te uz dodatak paštete od skuše u cjevastom hrskavcu.

Jelo blaga Algarvea (srdela, britvasta školjka, srčanka, vitičari) okupilo je favorite pokrajine, prije svega srdelu koja je tjedan dana odležana u soli i potom još toliko u maslinovu ulju. U jelu je ona sparena sa školjkama (britvasta i srčanka) te vitičarima (podrazred morskih rakova, kojima je tijelo, zbog sjedilačkoga ili nametničkoga načina života, promijenilo prvotni oblik).

Plavi hlap (XO Sauce, patlidžan, paprika) rezultat je dojmova Neunerova putovanja u Mozambik prije tri godine. Capulana je vrsta saronga koji se prvenstveno nosi u Mozambiku, ali i u drugim područjima jugoistočne Afrike, veličine oko 2 metra sa 1 metar. Može se koristiti kao suknja, haljina ili može postati nosiljka za bebe na leđima, a drži se kompletnim komadom odjeće. Žive boje i izražajni uzorci inspirirali su Neunera za dizajn tanjura temeljen na različitim tkaninama koje je donio s tog puta.

Jelo Divlja borovica iz Algarvea (brancin, škamp, pistacije, poriluk, imperial caviar) referira se na Neuneroovo putovanje u Kaliforniju. Pistacije potječu s Bliskog istoka i uzgajale su se tisućama godina u regijama poput Irana i Turske. Sjedinjene Države trenutačno su jedan od najvećih proizvođača, s Kalifornijom kao predvodnikom uzgoja, odnosno državom koja proizvode gotovo svu količinu tog kultivara u zemlji, ponajviše zahvaljujući vrućoj i suhoj klimi njezina područja. Jelo je bilo sačinjeno od dva dijela – tramezzino sendviča s mousseom od ribe i škampa te nešto alge, koji se umače u umak od dashija, misa i oraščića pekan. Brancin, suho odležan četiri dana i pripremljen u svojoj koži, položen je na pistacije te na vrhu ukrašen imperial kavijarom s nešto kombua i mladim porilukom, kuhanim u dashiju i potom prženim. Sve je dovršeno domaćim uljem od pistacija.

One Night In Bangkok (grimizna kozica, papar kumpot, alge), jelo inspirirano je Hansovim prošlogodišnjim putovanjem u Bangkok. Slatko, delikatno meso grimizne kozice kupa se u pjenici s kumpotom (sorta crnog papra koja se uzgaja u Tajlandu i Kambodži, a tijekom ranog 20. stoljeća, pod francuskim protektoratom unutar Francuske Indokine, bio je poznat i kao indokineski papar) te naglašava s nešto alge.

Kao osvježanje prije glavnog jela poslužene su sjajne Smokve iz Algarvea (kokos, rooibos, porto), prekrivene mrvljenim ledom aromatiziranim roiboosom, uz dodatak nekoliko kapi porta.

Kao glavno jelo za stol je stigao Purpurni curry (patka Maison Burgaud, maline, cikla, crni orah), inspirirano Hansovim putovanjem u Indiju 2022. Goa, indijska savezna država na zapadnoj obali Indijskog poluotoka, inače nekadašnja portugalska kolonija (1510-1961), bila je važno središte na putu začina, povezujući Indiju i Europu. Povijesne veze duboko su stoljećima utjecale na kulturu, kuhinju i trgovinu između Goe i Portugala.

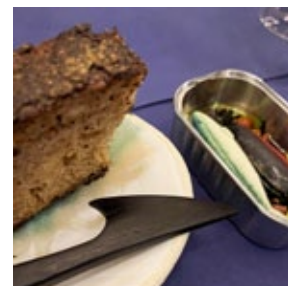
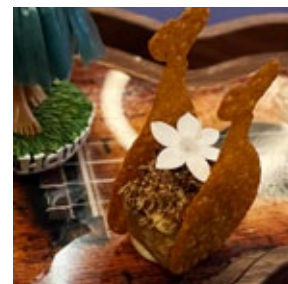
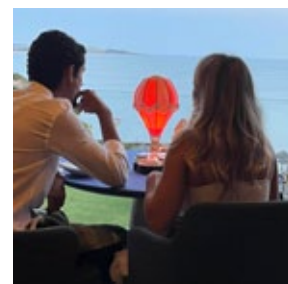
U ovom jelu na temelju patke francuskog uzgajivača Maison Burgaud, koja prakticira specifičnu metodu klanja pri kojem krv pataka ostaje u njihovim venama i čini njihovo

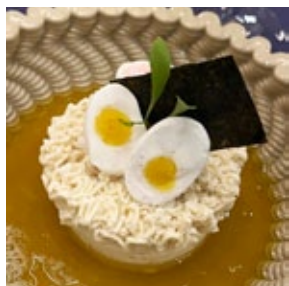
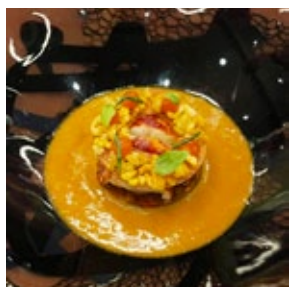
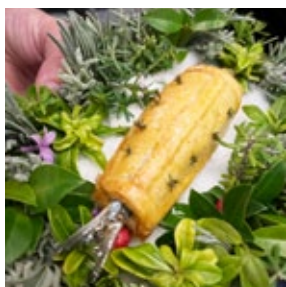
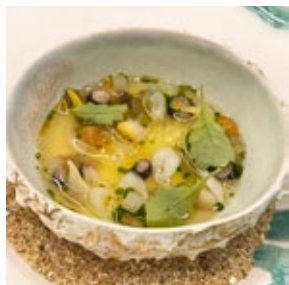
meso crvenijim, sočnijim i ukusnijim, u svakom zalogaju ističu se okusi i teksture cikle, crnog oraha, smokava... Patka je pripremana 24 sata i bila je nevjerovatno mekana, ali s prženom kožicom neposredno prije posluživanja. Smokva je marinirana u svom soku i octu, pušćani „metak“ punjen malinama s pačjom jetrom, dok je purpurni curry jelu dao finu pikantnost.

Kao preddesert je poslužena Lubenica (cvijet badema, gorka naranča, bosiljak), voće koje potječe s afričkoga kontinenta i kojeg je Neuner nalazio na svim tržnicama koje je posjećivao tijekom svojih putovanja. No tek 2023, tijekom posjeta Brazilu, jednom od najvećih proizvođača lubenica na svijetu, Hans se zaista opčinio tim voćem pa se danas nalazi gotovo na svakom njegovu ljetnom meniju.

Desert Zlatni miso (marakuja, tapioka, kokos) inspiriran je Neunerovim posjetom Japanu 2023. Tamo je kušao više verzija ramena, ali nijedna od njih nije bila slatka. Zato je odlučio interpretirati doživljaj u formi deserta, gdje se slani umami okus zlatnog misa stapa s egzotičnom slatkoćom kokosa i osvježujućom kiselošću marakuje, što sve rezultira iznenađujućom fuzijom japanske tradicije i suvremene kreativnosti.

Naravno, tu nisam mogao detaljno opisati svih 15 sljedova menija pa ga zato navodim i odvojeno.





Tastes of Discovery

Bakalar

(citrus iz Alenteja, luk)

Canada's Classics Ocean Style

(smrznuti bagel & poutine)

Cornnout

(Monchique Chorizo, kukuruz, paprika)

Piletina huli-huli

(barbecue, piri-iri)

Maple syrup

(Alfonsino, geranium, zelena salata)

Domaći Sourdough Bread

(maslac s incunima, ulje crnih maslina, rajčica)

Blaga Algarvea

(srdela, britvasta šoljka, srčanka, vitičari)

Plavi hlap

(XO Sauce, patlidžan, paprika)

Divlja borovica iz Algarvea

(brancin, škamp, pistacije, poriluk, imperial caviar)

One Night In Bangkok

(grimizna kozica, papar karnot, alge)

Smokve iz Algarvea

(kokos, rooibos, porto)

Purpurni curry

(patka Maison Burgaud, maline, cikla, crni orah)

Lubenica

(cvijet badema, gorka naranča, bosiljak)

Zlatni miso

(marakuja, tapioka, kokos)

Petit Fours

(sjećanja iz djetinjstva)

Cijena menija je 295, a sparivanja s vinima 185 eura. Zahtjevniji vinoljupci će za premium sparivanje trebati izdvojiti 360, a oni koji vole bezalkoholno sparivanje 125 eura.

Algarve, najjužnija od pet regija kontinentalnog Portugala, čija je južna obala jedna od najljepših i najpopularnijih Europe, omiljena je i u Hrvata koji ljetuju u toj zemlji. Ako ste među njima i veselite se uživanju na umjerenijim temperaturama jeseni ili proljeća (premda je klima tijekom čitave godine blaga), podsjećamo da dvije Michelinove zvjezdice znače – „izvrsno, vrijedno skretanja s puta“.