

VELIMIR CINDRIĆ

Noni: Kuhinja oblikovana sjećanjem i mjestom

Ovoga rujna prvi sam put posjetio Maltu, državu arhipelag smještenu u srcu Mediterana oko 90 kilometara južno od Sicilije, 290 sjeverno od Libije i jednako toliko istočno od Tunisa. Iako mnogo posjetitelja Maltu drži otokom, ta se zemlja u stvari sastoji od njih pet - Malte (najveći), Goza i Comina te nenaseljenih otočića Kemmunett (Comminotto) i Filfla.

Zapravo ne znam zašto me već ranije put nije naveo na Maltu, jer ona putnike najrazličitijih interesa očarava svojom bogatom poviješću, živopisnom kulturom i prekrasnim krajovcima. Posljednjih su godina i Hrvati, koji zbog skupoće Jadrana sve više provode ljetni odmor na alternativnim destinacijama, poludjeli za Maltom, za što postoji više razloga. Malta je relativno blizu Hrvatske i do nje se može lako doći zrakoplovom, izravnom niskobudžetnom linijom iz Zagreba. Osim toga, financijski je pristupačna destinacija, s cijenama koje su slične onima u Hrvatskoj, ali nižim od Jadrana u srcu sezone. Malta nudi bogat kulturni i povijesni sadržaj, što je privlačno svima koji vole putovati i učiti o novim kulturama. K tome, tu se čovjek može potpuno opustiti jer je, kao i Hrvatska, Malta sigurna zemlja s niskom stopom kriminala. Konačno, Malta je jednostavno prekrasan otok koji nudi ponešto za svakoga, bez obzira na to jeste li ljubitelj povijesti, prirode ili jednostavno želite uživati u suncu i moru.

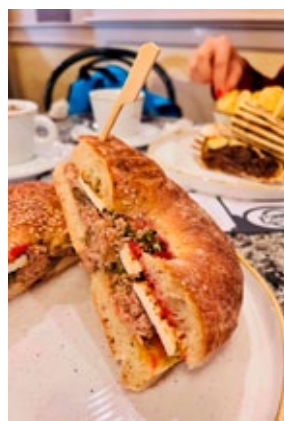
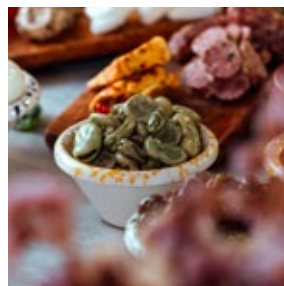
Naravno, ne dolazi to niotkud. Naime, Malta je prošle godine bila jedna od najtraženijih turističkih destinacija na Googleu, možda i zbog toga što, s više od sedam tisuća godina povijesti - ima sve. Njezini otoci ugostili su Feničane, Rimljane, vitezove sv. Ivana, Napoleona i Britansko Carstvo, a danas je tu bogatu povijest nemoguće sakriti. Od fenomenalnih utvrda i nekih od najstarijih samostojećih hramova

na svijetu, do eklektične, prekrasne arhitekture, prirodnih čuda, plaža i kulinarske i vinske scene, vrijedne dolaska i iz udaljenijih krajeva svijeta, Malta je jedna od najpopularnijih destinacija u Europi. No, istovremeno, i dalje je nekako ostala skriveni dragulj koji tek čeka biti otkriven svim osjetilima. A to se posebno odnosi na gastronomiju.

Upravo stoga mene je na Maltu dovela kulinarska znatiželja. Malteška kuhinja odražava maltešku povijest, pokazujući snažne talijanske utjecaje, ali i španjolske, francuske, provansalske, kao i one drugih mediteranskih kuhinja, s kasnijim britanskim kulinarskim utjecajem. Položaj uz važne trgovačke rute, uvoz većine namirnica i opskrba za rezidentne strane sile koje su vladale otocima otvorili su maltešku kuhinju vanjskim utjecajima.

Tradicionalni malteški pirjani zec, stuffat tal-fenek, često se identificira kao nacionalno jelo, ali tu su i drugi specijaliteti - pastizzi (prhko tijesto punjeno ricotta sirom ili graškom), ftira (sendvič od hrskavog kruha punjenog rajčicama, lukom i drugim svježim sastojcima), bigilla (pašteta od zgnječene boba, češnjaka, začinskog bilja i maslinovog ulja), bragioli (tanke kriške govedine omotane oko nadjeva od mljevenog mesa, krušnih mrvica, jaja i začinskog bilja, pirjane u bogatom umaku od rajčice i vina), aljotta (riblja juha), kapunata (malteška verzija ratatouillea od rajčica, patlidžana, tikvica, paprika, kapara i maslina), qaghaq tal-għasel (kolutići od meda)... Naravno da sam kušao većinu tih jela, ali ono što me posebno zanimalo jest suvremena malteška kuhinja.

Tipične malteške ulice nanizane su monumentalnim fasadama, a u njima se nalaze brojni tradicionalni, moderni i gurmanski restorani te ekskluzivni butik hoteli. Michelinov vodič za Maltu popisuje 42 restorana, od kojih je sedam



ovjenčano zvjezdicama (još pet ih nosi oznaku Bib Gourmand, koja se dodjeljuje restoranima što poslužuju poznata, dobro pripremljena jela po umjerenim cijenama).

I premda je, među njima, ION Harbour by Simon Rogan, restoran s potpisom slavnog britanskog chefa, jedini s dvije zvjezdice, razlog mog dolaska na Maltu ipak je bio jedan od restorana s jednom zvjezdicom, zato što poslužuje isključivo suvremene verzije tradicionalne malteške kuhinje – Noni.

Ako bi se jednom rečenicom morao opisati chef Jonathan Brincat i njegov restoran Noni u Valetti, glavnom gradu Malte, ona bi glasila ovako - povijesna ulica, malteški chef i kuhinja oblikovana sjećanjem i mjestom.

Noni se nalazi u srcu starog grada Vallette - 400 godina starog grada s više od 250 godina povijesti posvećene hrani, gostoprimstvu i zabavi, UNESCO-ve svjetske baštine, gdje svaki kamen čuva priče o osvajanju, trgovini i otpornosti. Noni nije samo nadimak obitelji i samog chefa Jonathana Brincata, već je to i ime koje je odabrao za svoj restoran u kojem ponovno otkriva povijest kroz kuhanje i daje novi život tradicijama svoje obitelji, dok istovremeno piše novo poglavlje na malteškoj kulinarskoj sceni.

Mjesto gdje se nalazi Noni šarmantna je lokacija okružena slikovitim ulicama i zgradama jantarnih nijansi. Tijekom desetljeća transformirala se iz privatne rezidencije u trgovinu, jazz bar te pekarnicu i slastičarnicu, prije nego što je postala dom Jonathanovog vrlo osobnog, strastvenog projekta. Zgrada je zadržala brojne povijesne elemente koji, poput Brincatovih jela, stvaraju spoj starog i novog. Njegovi kameni svodovi, vrata od lijevanog željeza i stoljetne peći, koje se rabe i danas, ostaju središnja točka i samo su neki od primjera. Čak i na crnoj ploči iznad restorana, ispred imena Noni stoji riječ „pekarnica“.

Mjesto je to na kojem Jonathan Brincat stvara kulinarski izričaj ukorijenjen u bogatoj i slojevitoj prošlosti Malte, ali artikuliran izrazito suvremenim jezikom. Rođen i odrastao na otoku, Brincat crpi inspiraciju iz hrane svog djetinjstva, mediteranskih tradicija i iskustva prikupljenih iz nekih od najslavnijih europskih kuhinja. U Noniju te utjecaje prevodi u profinjena, suvremena jela koja poštuju lokalne namirnice, a istovremeno prihvaćaju i suptilne globalne utjecaje. Riječ je o kuhinji ravnoteže i sjećanja, gdje morski plodovi, citrusi, kapari i šafran govore kroz suvremene tehnike i promišljenu suzdržanost.

„Ono što radim i što sam oduvijek radio u Noniju moja je interpretacija onoga što sam jeo kod svoje majke i bake. Tada je započela moja prava ljubav prema hrani. Kuhanje me uvijek zanimalo, još kao dijete ali posebno poslije, kao mladića. No, za moju obitelj odlazak u restoran bilo je nešto vrlo rijetko, tako da se sve svodilo na domaće obroke - kuhani ručak i večera svaki dan“, kaže Brincat.

Ritienne Brincat, Jonathanova sestra, koja vodi salu restorana, brine se da lokal nudi doživljaj objedovanja u opuštenom i gostoljubivom ugođaju, gdje se izvršna hrana susreće s iznimnom uslugom.

Noni se drži jednom od najvažnijih gastronomskih adresa na Malti, a njegove kvalitete su, kako navodi Michelinov vodič - „kreativna, ukusna jela“ te „šarm i sofisticiranost“. Ugođaj je elegantan, ali intiman, a usluga precizna i topla. Bilo da se uživa u lokalnim crvenim kozicama s muškatnom tikvom i morskim algama ili u raviolima s ricottom, ciklom, školjkama i kaparima, svaki gost kreće na istraživanje okusa i gastronomskih čari Malte.

Noni sam posjetio početkom rujna, u potpuno ljetnom ugođaju Valette, s još uvijek brojnim turistima. U drevnoj ulici koja se spušta do mora, s lijeve sam strane pronašao decentan ulaz u Noni, prošao kroz prizemlje s par stolova i kuhinjom u pozadini te se spustio u podrumsku salu restorana. Sve je bilo onako kako sam i zamislio prema pročitanim opisima pa sam to očekivao i od menija, koji doista nije iznevjerio.

Na početku Nonijeva menija stoji ovaj tekst: „Dobrodošli u Noni, na adresi Republic Street 211, Valletta. Ovo mjesto ima bogatu povijest i smješteno je u zgradi koja postoji više od 400 godina. Od 2020. godine tu imamo čast posluživati jela koja su nam donijela Michelinovu zvjezdicu, ali što je još važnije, koja okupljaju i čitave obitelji. U Noniju vjerujemo da svako jelo ima za ispričati posebnu priču. Ponosni smo što spajamo tradicionalne malteške okuse s daškom moderne kreativnosti. Suradujemo s lokalnim poljoprivrednicima i proizvođačima kako bismo pronašli najsvježije i najodrživije sastojke. To ne samo da podržava našu zajednicu, već nam pomaže i u stvaranju jela koja istinski predstavljaju duh Malte. Rabimo svaki dio svakog sastojka, pazeći da ništa ne propadne. Šarm našeg restorana uključuje originalne kamene svodove i stara vrata od lijevanog željeza, i da, još uvijek kuhamo u istoj, stoljećima staroj peći. Kada večerate kod nas, niste samo gost; vi ste obitelj. Moja ekipa i ja predani smo tome da vaš doživljaj učinimo nezaboravnim. Ne radi se samo o hrani; radi se o strasti, tradiciji i ljubavi prema onome što radimo svaki dan“.

Uz taj tekst dodana je i karta Malte i Goza, s pozicijama i imenima ukupno osam farmi (pet na otoku Malta i tri na otoku Gozo) s kojih u Noni svakodnevno pristižu svježe, visokokvalitetne namirnice.

Kada ih se prima u malteškom domu, goste često dočeka stol pun primamljivih zalogaja, poznatih i kao „tnaqqr“, koji prikazuju lokalne okuse i tradiciju. Upravo stoga i kanapei koji na početku menija u Noniju stižu pred gosta imaju za cilj predstaviti to toplo gostoprimstvo. Tako se stol vrlo brzo počeo puniti brojnim slasnim zalogajima - taramasalata od ribe, ikre pastirve i prstaste limete, zatim pikantni taco sa začinskim biljem, fermentiranom rajčicom, korijenom peršina i algi, tortica s lokalnim kozicama rossi breskvama prve berbe i bosiljkom, pa malteška maslina (zapravo ovojnica s kremom od masline, napravljena tehnikom „nove sferifikacije“) s morskom solju iz zaljeva Xwejni i ftira od kiselog tijesta s maslinovim uljem Tal-Pessikan i maslacem.

Gbejna farme Ta'Zeppi bilo je jelo koje spaja gbejnu (mali okrugli sir od ovčjeg mlijeka, soli i surutke), grašak i svinjsku koljenicu te, zasebno poslužen, „pastizz“, Brincatovu verziju malteškog street fooda. Pritom, Jonathan ističe da je gbejna za Maltežane više od sira - utjeha, sjećanje i dom. Napravljena od svježeg ovčjeg mlijeka, nalazi svoj put do pastizza, juha ili se u njoj jednostavno uživa s kruhom, donoseći toplinu tradicije i dušu malteških kuhinja.

Potom je poslužen raviol punjen ovčjom ricottom i reduciranim pireom od cikle, umakom od temeljca školjki, bijelog vina i maslaca, uz dodatak ukiseljenih školjaka, ukiseljene cikle i divljih kapara.

Slijedio je tagine (magrebsko jelo) od hobotnice s fregolom (vrst tjestenine), konzerviranom narančom i datulama. Taj tagine izdvojen je kao zaštitno jelo (signature dish), dijelom i stoga jer je hobotnica simbol malteške obalne kuhinje. Ona se tu, u domovima diljem otoka, odavna

pirja, peče na roštilju i kuha na pari. Uz vatru, dim i strpljenje, ta namirnica postaje nešto nezaboravno.

Potom je na stol stiglo jelo Riba iz olupine, čiji je temelj zapravo „aljotta“, odnosno Brincatova sjajna verzija lokalne riblje juhe, tu s morskim biljem, rižom i čili uljem. Inače, aljotta je na Malti nešto znatno više od obične riblje juhe i predstavlja toplinu i utjehu u svom najjednostavnijem obliku. Spravljena od dnevnog ribljeg ulova, s češnjakom, mentom, limunom i rižom, to je vrsta jela koje spaja ljude ili, kako kažu lokalni ljudi, „okus doma, bez obzira gdje se nalazite“.

Kao glavno jelo poslužena je Janjetina tax-xirka (malteški izraz za ceh), točnije sporo kuhani janjeći kare s bresaolom, tikvicama i origanom. Janjetina (malteški „haruf“) oduvijek je značila nešto posebno na malteškim trpezama. Ova poslužena u Noniju stiže s farme Ta' Zeppi, poljoprivrednika koji dijeli Jonathanovo uvjerenje da izvrsna hrana počinje s načinom i mjestom uzgoja.

Za osvježenje nakon glavnog jela na stol je stigao Gorki badem, kompozicija koja je kombinirala limun, bademe i crne masline, a nakon nje izbor lokalnih manufakturnih sireva - dva ovčja odležana po dva tjedna, dva kozja (jedan od njih s pepelom povrća u sredini) i pecorino s pepelom ružmarina na vrhu, uz sir od dunja i lavas kekse.

Desert pod imenom bile su Jagode iz Mgarra (selo u sjevernoj regiji Malte), s karameliziranom bijelom čokoladom i koromačem, svojevrsna „pasta roza“, odnosno Brincatova interpretacija tog malteškog mekanog kolača od vanilije, natopljenog sirupom od jagoda i prekrivenog sušenim kokosom.

Evo, na koncu, još nešto od onoga što navodi Michelinov vodič:

„Ono što je nekada bio dom pekare i slastičarnice Xmun Borg & Sons transformiralo se u jednako šarmantan restoran. Možete uživati u mirnom obroku u prizemlju ili se odlučiti za življu atmosferu silazeći niz stepenice, pored kuhinje, u elegantni podrum s kamenim zidovima. Naziv restorana dolazi od nadimka vlasnika i chefa Jonathana Brincata, koji tradicionalnoj malteškoj i mediteranskoj kuhinji donosi profinjen, moderan karakter. Njegova vizualno privlačna, dobro uravnotežena jela izrađena su s preciznošću i pažnjom prema detaljima, kako bi se smanjio otpad i ponudili jedinstveni okusi. Restoran nudi isključivo degustacijski jelovnik koji ističe sezonske i svježije namirnice... Osim toga, restoran nudi širok izbor pića i koktela napravljenih od održivih sastojaka“.

Sve zajedno, doista jedinstven doživljaj neophodan za svakog posjetitelja Malte koji želi upoznati njezinu kulturu. A tradicionalna hrana svakako je njezin nerazdvojni dio. Tu u rukama izvanjserijskog chefa ona na suvremeni način otkriva svoju bit i osvaja jelca izvornim šarmom.

Zato, ukoliko volite šetati živopisnim povijesnim gradovima i istovremeno obožavate provoditi mnogo vremena u netaknutoj prirodi, na Malti možete besprijekorno spojiti oboje u jedno nezaboravno putovanje. Usput, treba znati da je Valetta najsunčaniji glavni grad u Europi, mjesto gdje sunce sja čak 300 dana u godini. A dok šetate ulicama Valette, ne propustite zaći u onu koja nosi ime Republica i posjetite Noni. Nećete požaliti.



NONI - menu

Tnaqqir

Fish Brawn Taramasalata (ikra pastirve, prstasta limeta)

Pikantni taco sa začinskim biljem (fermentirana rajčica, korijen peršina, alge)

Tortica s lokalnim kozicama rossi (breskve prve berbe, bosiljak)

Malteška maslina (morska sol iz zaljeva Xwejni)

Fтира od kiselog tijesta (Maslinovo ulje Tal-Pessikan, maslac)

Čbejna farme Ta'Zeppi (proljetni grašak, svinjska koljenica, „pastizz“)

Raviol (ricotta, cikla, školjke, divlje kapare)

zaštitno jelo

Tagine od hobotnice (fregola, konzervirana naranča, datule tal-pessikan)

Riba iz olupine ("Aljotta", Sea Herbs, Rice, Chili Oil)

Janjetina tax-xirka (sporo kuhani janjeći kare, bre-saola, tikvice, origano)

Gorki badem (limun, bademi, crne masline)

Lokalni manufakturni sir

Jagode Mgarr (karamelizirana bijela čokolada, koromač, „pasta roza“)

Petits Fours

