

Les Cols: Priroda Kao život



VELIMIR CINDRIĆ

Svoj boravak u katalonskoj Gironi iskoristio sam i za posjet restoranu Les Cols u Olotu, gradiću 40-ak minuta vožnje na sjeverozapad, prema Pirinejima. Les Cols je još jedna nezaobilazna postaja za svakog gurmana koji krstari tim krajevima, a Olot (nešto manje od 35000 stanovnika) glavni grad okruga Garrotxa, poznat po svom prirodnom krajoliku, uključujući četiri ugasla vulkana razasuta oko središta grada. Općina Olot je, naime, dio parka prirode Zona Volcànica de la Garrotxa. Olot je također poznat po svojim kulturnim aktivnostima, s povijesnim i umjetničkim pokretima poput Olotske škole, što je pridonijelo tome da se u gradu danas nalazi i glavna škola za dizajn, umjetnost i obrt pokrajine Girona, Escola d' Art i Superior de Disseny d'Olot.

U sve se sjajno uklapa i Les Cols, restoran chefice Fine Puigdevall, koji krasi dvije Michelinove zvjezdice. Osim za gurmane, taj je restoran također i meka ljubitelja arhitekture. Naime, seosko imanje na kojem je Fina rođena i gdje je živjela s roditeljima, ponosi se lijepom kućom iz 16. stoljeća. Sve prostore imanja Fina i njezin suprug s vremenom su preuredili, a sjajan projekt su izradili Rafael Aranda, Carme Pigem i Ramon Vilalta iz širom svijeta poznatog studija RCR Architects, koji se također nalazi u Olotu. Supružnici su imali sreće da se radi o vrhunskom studiju koji je 2017. postao i dobitnik prestižne Pritzkerove nagrade, vjerojatno najcjenjenije u svijetu arhitekture.

Prije ručka Fina me pozvala da posjetim njihov restoranski vrt, koji se nalazi u prirodi, 10-ak minuta vožnje od restorana, iz kojeg stiže dosta organski uzgojenog povrća i voća za restoran, a kojim nas je provela Maria, koja se, uz još dvojicu kolega, brine o uzgoju sezonskih plodova, toliko

bitnih za Les Cols. Uz to, na posjedu na kojem se nalazi vrt uzgaja se i malo stado od 11 ovaca (janjetina za restoran) i nešto kokoši.

Fina Puigdevall svoje kuhanje temelji na najsvežijim lokalnim namirnicama iz vlastita vrta i s obližnjih domaćinstava Garrotxe (voće, povrće, svinjetina, govedina, mliječni proizvodi, jaja...), pa ju se, mirne duše, može držati i predstavnicom kurentne filozofije farm to table. Sama se zna šaliti da je njihova filozofija zapravo „metre zero“, premda ujedno priznaje da ne pokušavaju biti samodovoljni.

Po povratku u restoran razgledao sam sve njegove dijelove i nadivio se glavnoj zgradi, prekrasno obrasloj u bršljan, kao i originalnim i vrlo inventivnim rješenjima studija RCR Architects. Zahvaljujući njima, Les Cols je danas vizualno vrlo provokativan, jedinstven restoran transparentna dizajna koji unutrašnjost spaja s okolnom prirodom, a čije srce zauzima takozvana „zlatna sala“. No, čitav projekt ima širi kontekst jer je Les Cols zapravo projekt oživljavanja i evociranja prošlosti seoske kuće sa strukturom tri hodnika i velikom blagovaonicom. Ideja je da cijelo okruženje treba inspirirati kuhinju koja odražava ruralni krajolik i sezonalnost regije Garrotxa - jednostavan, ali važan i vitalan duh, istovremeno intuitivan, intiman i autentičan. Dakle, sve je u funkciji kuhinje koja odražava način života Finine obitelji. Tu se slavi sve lokalno, ali ne u smislu zatvorenosti i ograničenosti, već sa sposobnošću otvaranja svijetu.

Kad govorimo o obitelji, treba napomenuti da Fina i njezin životni i profesionalni partner, Manel Puigvert (sada šef sale i glavni sommelier), imaju tri kćeri, koje su već u obiteljskome poslu – Martina kao glavni chef restorana, Clara kao sommelier, dok Carlota uči za slastičara, što daje



nagovijestiti da u Les Colsu stasava jedna nova, ženska verzija restorana El Celler de Can Roca („Bilo bi lijepo. U svakom slučaju, to je nova generacija koja će ispisati naredne stranice obiteljskog restorana“, reći će Fina).

Sama Fina Puigdevall prva je generacija u obitelji koja se profesionalno bavi kuhanjem i uopće ugostiteljskim poslom. Premda je trebala postati pravnica (studirala je u Gironi), ljubav prema kuhanju odvela ju je u sasvim drugi svijet. Učeći sama, od svoje majke, pohađajući tečajeve i radeći uz poznate chefove, među kojima je bio i slavni Ferran Adrià, mlada Fina Puigdevall 1990. je stigla i do vlastita restorana i svoj hobi pretvorila u profesiju.

Tada je imala 23 godine i nije imala mnogo iskustva. Počela je s onim što je najbolje poznavala - tradicionalnom kuhinjom i tipičnim jelima za regiju Garrotxa. Današnji restoran nema mnogo dodirnih točaka s onim iz tih dana, jer se u protekla tri desetljeća značajno razvio, kako stilski i konceptualno, tako i u pogledu kulinarских tehnika.

Najfascinantnija osobina kuhinje Fine Puigdevall jest ta da svojim jelima na gosta prenosi mnogo toga, rabeći samo nekoliko elemenata. Pritom, sve se temelji na održivosti i kulinarškoj filozofiji koja nadilazi jednostavnu uporabu lokalno uzgojenih namirnica i šalje univerzalnu poruku - nekoliko namirnica, ali bezbroj emocija. Naime, kuhinja Les Colsa nastoji iz jela ukloniti sve nebitno. Stil je to koji se doima lagan, pročišćen, ali i velikodušan.

Nakon što sam se pozdravio s Finom i njezinim trima kćerima, u sjeni trijema stare kuće, uz cavu su mi posluženi sitni zalogaji koji otvaraju meni nazvan „Priroda (živa i mistična)“.

Iz našeg vrta:

Lovorov list
Biskvit s biljem
Kopriva
Mahuna boba
Kolač od šparoga
Cvijet tikvice

Lovorovi listovi služili su kao žlica za kušanje tri vrste krema u obliku kapljica. Zeleni biskvit i punjeni list koprive lijepo se uklopio u biljni aranžman na kamenoj ploči, a mahuna mladog boba na grančicama kadulje. Na drvenim špatulama posluženi su punjeni cvjetovi tikvice i kremasti kolačići od tikvice, dok je kolač od šparoga nalikovao zeleno-bijelim srcima artičoke, položenim u hrskave košarice.

Pripremljeno od drevne pšenice:

Profiteroli od heljde i kukuruza
Kukuruz

Ovaj dio menija sa sitnim zalogajima poslužen je u kuhinji, gdje mi je jedna od chefica objasnila važnost žitarica od drevnoga sjemena za kuhinju restorana i predstavila njihovih pet vrsta koje redovito rabe. Kao primjer njihova okusa, poslužen je vrlo ukusni profiterol punjen kremom od kukuruza, a potom slani kukuruzni sladoled na prhkome kukuruznom keksu. Uz sve je sjajno odgovaralo pivo od heljde iz jedne lokalne mikropivovare.

U znak gostoprimstva:

Vulkanska juha dobrodošlice

Glavni dio menija započeo je kada sam sjeo za stol. Vrlo lijep primjer dobrodošlice bila je „vulkanska juha“, zapravo temeljac infuziran riječnom jeguljom, u koji je predamnom chefica ubacila vrelo vulkansko kamenje (sasvim logično jer se nalazimo u parku prirode Zona Volcànica de la Garrotxa), stvarajući tako okrijepljujuću juhu umami odlika. Uz nju poslužen je hrskavac od heljde s kockicom mesa jegulje.

Trenutačno najbolje:

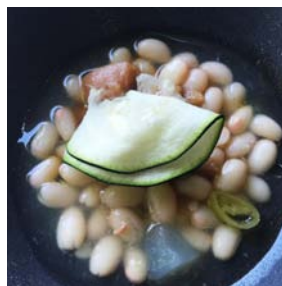
Lišće, bilje i cvijeće
trobojne masline

Ovo jelo bilo je posluženo u obliku lijepog salatnog buketića s tri umaka od tri vrste maslina – tamnozelenih, svijetlozelenih i crnih. Radilo se o vrlo lijepo složenim okusima svježih salate, začinskog bilja i cvijeća, koji su svakim zalogajem, zahvaljujući dipovima, mijenjali karakter.

Kavijar Garrotxe:

Bijeli grah iz Santa Paua, d.o.p.
Svinjski papci, repa

Naredno jelo temeljilo se na „kavijaru Garrotxe“, odnosno bijelome grahu iz Santa Paua (fesols de Santa Pau). Radi se o grahu vrste *phaseolus vulgaris*, koji se uzgaja u okrugu Garrotxa. Kratko vrijeme rasta, u kombinaciji s optimalnim vremenskim uvjetima i vrlo plodnim vulkanskim tlom, omo-





gučili su brzo širenje proizvodnje ove kulture prije nekoliko stoljeća. Taj grah ima meku i tanku kožicu te, kad se skuha, kremastu unutrašnjost, a slatkog je i blagog okusa. Tu je bio sparen s vrlo ukusnim pirjanim mesom svinjskih papaka i repom te začinjjen s malo ljutih papričica i ukrašen tankim režnjem svježeg krastavca.

S mirisom ove aromatične gljive:

Lisičarke royale
sirove i kuhane

I gljive su jedna od udarnih namirnica Garrotxe. U ovome jelu, koje se oslanja na francuski consommé royale, radi se o maloj količini želatinozne juhe u kojoj plivaju komadići pirjanih i sirovih gljiva te par kapljica vrhnja.

Iz slatke vode:

Salata od riječnih rakova
jegulja, pastrva, žablji kraci



Slijedilo je iznimno lijepo jelo u obliku salate s kombinacijom delikatnih okusa mesa riječnih rakova, pastrve i žabljih krakova, kontrastirano s malo masnog mesa jegulje, sve ukrašeno ikrom pastrve. U posebnoj posudici poslužena je glava raka s klještima, za sisanje nevjerojatno ukusne tekućine.

Iz kokošinjca izravno u tanjur:

Svježe jaje
Lisičarke, umak



Koloristički najdojmljivije jelo menija bila je kombinacija pohanog meko kuhanog jajeta s umakom od lisičarki, zatim od vrhnja s četiri vrste raznobojnih povrtnih umaka te umakom od pirjanoga mesa

Sa žara:

Grašak
Krvavica, slanina, puževi, metvica

Sote sezonskoga grašaka bio je spojen s mliječnom pjenicom te ražnjićem s puževima pečenim na žaru.

S namjerom zatvaranja kruga:

Janjeća jetrica i brizla
ovčje mlijeko, vuna, timijan

„Krug je zatvoren“ kombinacijom pohane janjeće brizle (položena na bijeli kremasti umak od ovčjeg mlijeka), „vune“ od aromatizirane šećerne vate i janjeće jetrice sa žara (za stolom zalivena želatinoznim janječim umakom).



Usoljena riba, uvijek prisutna u planinskoj kuhinji:

Bakalar
filet, brandade, zeleni umak, kokotxa

Premda je Garrotxa sat vremena vožnje udaljena od morske obale, riba je stalna stavka na lokalnim trpezama, danas svježa a nekad usoljena. Toj tradiciji u Les Colsu odaju počast jelom koje predstavlja „sve od bakalara“ – tris elegantne verzije

brandadea (emulzija od slanog bakalara, maslinovog ulja i krumpira), bakalara u zelenom umaku (tu jednako popularan kao i u Baskiji i Pijemontu) te pohane kokotxe (podobrazina bakalara). Bakalar u zelenom umaku, inače, u originalnoj verziji dolazi u obliku tripica od bakalara.

Spravljeno kao tatin:

Patka s kruškama
chantilly od kruške, javor

Jedino mesno jelo bilo je pačestina spravljena prema principu francuskog tart tatina, popularnog i u Kataloniji, tu u verziji s kruškom, te posluženog sa chantillyjem od kruške, javorovim sirupom i umakom od patke.

Uz kontrast domaćih džemova:

Katalonski sirevi
na vrhuncu zrelosti

Prije deserata dovezena su kolica s izborom od 15-ak katalonskih sireva svih vrsta pa mi je, prema mom izboru stilova, složena ploča od tri – meki kozji, kravliji s plavom plijesni i tvrdi ovčji, uz dvije vrste domaćih džemova.

Teksture i boje:

Bijele i zelene šparoge
ulje i sol

Prvi od deserata, dva osvježavajuća sorbeta od šparoga, bio je savršen za čišćenje nepca, ali i kao uvod naredna tri. Čitav desertni dio pratio je Ratafia Russet, slatki liker izrađen ručno prema tradicionalnim metodama maceracije složene formule, i to od bilja i voća sa zelenim orašastim plodovima iz područja Garrotxe. Ekstrakcija arome događa se tijekom višemjesečnog razdoblja, nakon kojega se ratafia filtrira i zaslađuje karamelom te slijedi proces odležavanja od pet mjeseci. Niz deserata tekao je ovako:

Sa sezonskim cvijetom:

Bazga
Xampanyet, gelée

S voćnim confitom:

Ledeni kolač
vrhnje, pinjoli, cava slush

Inspirirano prirodom:

Povrtno pecivo

Za podijeliti:

Tabla čokolade
sjećanje na prostor restorana

Posljednje je čokolada koju gost nosi sa sobom, umotana u zlatnu foliju koja nepogrešivo podsjeća na središnju zlatnu salu restorana.

Cjelokupan doživljaj potvrdio je da je Fina Puigdevall jedan od kulinarskih autora koji gostu svojim jelima pokazuje iskrenost, ravnotežje i odanost prirodi, i to na autentičan i





emotivan način, maštom, intuicijom i senzibilnošću. Ona ne tumači kraj u kojem se nalazi, već ga, može se reći, utjelovljuje. Potpuno uklopljena u okuse La Garrotxe, između polja, planina, šuma i vulkana, tu je regiju učinila svojim životom, a svoj život regijom. Njezina kuhinja u savršenom je skladu s bogatom prirodom koja ju okružuje i koja čini dio restorana. Kuhinja je to koja putuje krajolikom stavljajući ga u prvi plan.

Jela su također bila vjerna konceptu uporabe tek nekoliko namirnica, pa je njihova kvaliteta došla do punog izražaja. Uglavnom se radilo o jednoj vrsti namirnica, predstavljenih u nekoliko različitih tehnika i tekstura, s možda tek dva-tri dodatka. Samo jedno od jela bilo je koloristički izraženo (također vjerno konceptu), a nije bilo niti nefunkcionalnih ukrasa. Pritom, sve je bilo izvedeno bespriječno, uglavnom pod vodstvom Finine kćeri Martine, koja je danas glavna chefica restorana. Njezina sestra Clara znalački je i odmjereno poslužila vrlo lijepo probrana vina.

Premda se Les Cols nalazi izvan glavnih prometnica, uvijek je dobro posjećen jer je odredišni restoran. Cijena menija je umjerena – 155 eura i 195 eura (sa sparenim vinima). Ima dosta gostiju iz obližnje Francuske, a također i onih iz Gironne i Barcelone, kao i onih koji obilaze Kataloniju. Oni koji dođu na večeru, većinom tu i noć, često u malome hotelu Finina brata nedaleko restorana, koji je arhitektonski vrlo sličan Les Colsu. Nadalje, i u središtu Olota ima desetak lijepih hotela.

Ukoliko se, kao ja, nadete na itekako zanimljivoj turi po Kataloniji, Les Cols se mora naći u vašem itinereru. Iz više razloga.

