

Marina u Marini

Osim što je jedna od rijetkih žena u vrhu hrvatske gastronomske scene, **Marinu Gaši** prati i reputacija posve neovisne, neortodoksne i neuobičajene chefice koja sve radi po svome i često „kontra struje”, a na radost gurmana-poklonika koji cijene baš to

PIŠE I SNIMIO **VELIMIR CINDRIĆ**

Ako se jedan restoran smješten preko puta nautičke marine zove Marina, a ime je njegove *chefice* također Marina, neupućenik bi mogao zaključiti da se tu radi o lokalu u kojemu neće moći pojesti nikakvo kreativno jelo. No, u slučaju Marine Gaši i spomenuta restorana gadno bi se prevario, jer se radi o *chefici* koja već šest godina uspješno izmiče svim stereotipima i ne da se uklopiti ni u kakve ugostiteljske kalupe.

Njezin riblji restoran, koji je u međuvremenu, maštovitim i originalnim jelima, često nastalim intuitivno, u trenutku, stekao mnogo poklonika, dokazuje to u posljednje dvije godine i plasmanima u nacionalni TOP 10 (osmo, odnosno deveto mjesto) prema izboru Dobrih restorana te treće, odnosno četvrto mjesto, u gastronomski osviještenoj regiji Istra i Kvarner, čemu još moramo pridodati i preporuku u prvom izboru Michelinova vodiča za Hrvatsku.

U svakom slučaju, osim što je jedna od rijetkih žena u vrhu hrvatske gastronomske scene, Marinu Gaši prati i reputacija posve neovisne, neortodoksne i neuobičajene *chefice*, koja sve radi po svome i često „kontra struje”, a na radost gurmana-poklonikakoji cijene baš to.

– Ma, ja sam takav tip. Da nisam sigurna u ono što radim, ne bih to ni radila. U početku možda nisam bila, ali tada nitko za nas nije niti znao. Mi smo otvorili restoran, jer smo

prije imali bar, a onda poželjeli nešto više. Ali nije bilo nekih velikih ambicija. Recimo, jučer me jedan prijatelj pitao što planiramo s restoranom. A ja nemam nikakvih planova. Nisam niti ovo planirala, pa se, eto, dogodilo. Naravno, drago mi je da ljudi prepoznaju to što radimo, i to mi može biti jedini cilj – pojašnjava u jednome dahu 33-godišnja Marina Gaši.

Istoga trenu shvatili smo da s Marinom neće biti klasičnoga intervjua za profil, već da će razgovor ići na sve strane i miješati najrazličitije teme, s tim da ćemo na koncu shvatiti da je sva ta kakofonija misli ipak imala itekakvoga smisla i sastavila skladnu cjelinu, baš poput procesa nastajanja većine Marininih jela i njihova krajnjeg izgleda u tanjuru i okusa u ustima.

No, to smo mogli i očekivati, jer se u Marininu slučaju radi o izučenoj vizažistkinji, samoukoj kuharici koja je restoran otvorila prije negoli je naučila kuhati i čiji lokal nema niti internetske stranice (vjerojatno jedan od rijetkih u Michelinovu svijetu, a zasigurno u društvu JRE restorana, udruženja kojega je Marina član).

A sve je u Marininu djetinjstvu upućivalo na klasičnu ugostiteljsku priču. Oba djeda i bake imali su lokale, a roditelji su od 1979. vodili riblji restoran iznad kojega je stanovala obitelj.

– U restoranu je kuhala mama i ja sam kao dijete stalno bila u kuhinji. Tamo sam se i igrala – sjeckala, čistila povrće... Ali,



zanimanja za ugostiteljski posao kod mene nije bilo. A nema ga ni danas (smijeh). Naglašavam – ugostiteljski dio. Ako imam neki cilj, on bi bio da izađem iz zadatih okvira koliko god to mogu. Naravno, mora se ostati unutar zakonskih propisa, ali da se mene pita, ja bih sve promijenila. Za klasično ugostiteljstvo morate biti spremni. A ja čim čujem riječ moraš, prođe me volja i na pola sam bolesna. Mislim da se ništa u životu ne mora. Pogotovo u današnje vrijeme, kad ljudi više ne idu u restorane jer su gladni. Dobro, postoje lokali i za to, pa onda ljudi idu tamo, jer su tome namijenjeni, i to je u redu. Ali, ako idete iskusiti nešto novo..., onda idete tamo gdje ćete to dobiti i prepustite se – rezonira Marina.

Obiteljskome restoranu ime Marina dao je djed, jer se nadao da bi na tom mjestu jednoga dana mogla niknuti marina. Kada se



Restoran Marina, smješten preko puta novigradske marine, ima vrlo ugodnu salu (gore), a odnedavna i malu terasu (desno dolje)

1983. rodila Marina, nije dobila ime prema restoranu, već prema majčinoj prijateljici. Obiteljski restoran nudio je isključivo ribu, a gosti su uglavnom bili manje skupine Talijana koje su boravile u Novigradu i Poreču te posjećivali kasina. Služila se riba koja se toga dana mogla nabaviti kod lokalnih ribara, i svi su gosti jeli isto. No, zanimljivo je da je restoran među prvima u Hrvatskoj nudio sirovu ribu, u doba kad je to još bila rijetkost i u Italiji.

– Ako pitate moju mamu kako je ona naučila kuhati, reći će vam – s gostima. Naime, gosti su bili uglavnom imućniji Talijani i nešto Austrijanaca, koji su dosta putovali po svijetu, pa su znali o hrani. I onda je sredinom 80-ih jedan Austrijanac, koji je poslovno posjećivao Japan, rekao mami da ima izvrsnu svježnu ribu, rakove, školjke, maslinovo ulje..., i da bi trebala probati služiti sirovu ribu. Tako je počelo sa škampima i jakopskim kopicama, a onda se nastavilo i s drugim stvarima, a traje s nama i danas – objašnjava Marina.

ZAHVALJUJUĆI BLIZINI Italije, obiteljski je restoran izvrsno poslovao, premda je dolazak 90-ih i rata donio promjene. U Marininu slučaju one su bile i drastičnije. Naime, 1992., kada je imala samo deset godina, umro joj je

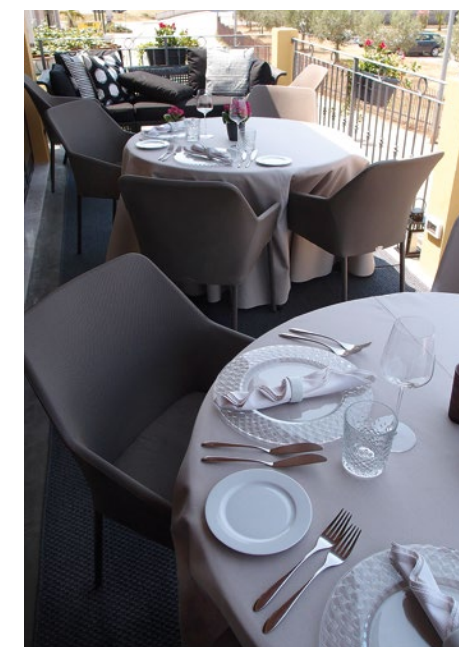
otac, pojavili su se brojni problemi i restoran je morao biti zatvoren.

– Do tada smo živjeli odlično, a onda je preko noći sve nestalo, jer mama nije mogla sama. Dakle, u životu sam iskusila i jedno i drugo. A kad sve to probate, onda se prestanete bojati. Znaite, ja ću svoj kruh uvijek moći zaraditi. Ako ne ovim poslom, onda nekim drugim. Ja sam takav tip. Možda sam prebrzo morala odrasti, ali ja držim da sam se rodila pod sretnom zvijezdom, što je onima koji me ne poznaju čudno – pripovijeda Marina.

Nakon srednje škole, došlo je vrijeme za promjene. U Novigrad se iz Italije tada vratio Marinin životni partner, Davor Buršić, i odlučio započeti nešto novo. Davor je do tada zimi radio u baru u Madonni di Campiglio, a ljeti u sali Grand Hotela u Cesenaticu. Obogaćen tim iskustvima, sa svojim je susjedom 2005. odlučio otvoriti mali kafić u centru Novigrada. Kafić je dobio ime Little i vrlo brzo postao sjajno mjesto za sastanke i druženje, a u njemu su radili Davorov prijatelj i njegova sestra, te Davor i Marina.

– I bilo je super. Ali, nakon pet-šest godina, kad smo već imali sina, postali smo zamoreni radom do kasno navečer. Svo to vrijeme Davor je razmišljao o restoranu, ali o tome nije govorio. Prvi put mi je tu ideju spomenuo koncem 2010. Ja sam te godine,

„Nema šanse da kupim nešto što nije izašlo iz ovog mora pred nama. Možda je ta uvozna riba dobra, ali ja imam problem s tim. Želim samo svježije i lokalno, to sam valjda naslijedila od mame”



za vrijeme ATP turnira u Umagu, radila kao konobarica u Istra Gourmet šatoru. Tamo su kuhali vrhunski *chefovi* – Emanuele Scarello, Deniz Zembo, Ana Roš, Tomaž Kavčič..., i tamo sam upoznala mnogo važnih ljudi. To je bio moj prvi susret s vrhunskim ugostiteljstvom, odnosno strogim pravilima posluživanja. Bilo je dana kad sam se oduševljavala svime što su radili spomenuti *chefovi*, a bilo je i dana kad su kuhali drugi, i kad sam mislila – pa to bih ja bolje skuhala. A da se razumijemo, tada još nisam imala nikakvu želju za kuhanjem, nije mi padalo na pamet. A sljedeće godine u svibnju izašli smo iz kafića i u starome prostoru obiteljskog restorana, još toga ljeta otvorili restoran – prisjeća se Marina.



Marinin ljetni meni: Jakopske kapice na *mousseu* od kamenica i s *coulisom* od peršina (1); škampi pohani u kukuruznom brašnu i crnom sezamu s ukiseljenim tikvicama (2); sirovi škampi na briošu s ukiseljenim divljim šparogama (3); sladoled od limuna s bijelom čokoladom, čilijem i maslinovim uljem (5); *tagliolini* s kozicama i blitvom (5)



Već smo rekli da je Marina zapravo počela kuhati tek kad su otvorili restoran. Kaže da je tad jedino znala da ne želi peći ribu na žaru, jer to može svatko kod kuće. Nije željela pisati jelovnik, u kojem, kad ga čitate, sve zvuči sjajno, a da onda u tanjuru bude nešto obično.

Zamišljena je dakle klasična riblja kuhinja, kakvu je ranije nudila Marinina mama, ali nešto unaprijeđena u okusima.

– Ja baš i nisam bila zagrijana za otvaranje restorana, ali Davor je to silno htio. On taj posao doista voli i danas radi u sali i uživa u tome. A kad sam ga pitala tko bi trebao kuhati u tom restoranu, mislio je da je normalno da to bude mama, premda ona nije radila već gotovo dva desetljeća. I onda je kakvih mjesec dana prije negoli smo dobili kredite zamolio mamu da napravi normative, jer mi naravno to nismo znali. Mama se začudila zašto ju to pita, jer njoj nije padalo na pamet da tu ponovo radi. I sad nije bilo druge nego da se ja prihvatim kuhinje – prisjeća se Marina i nastavlja:

– Prvu večer kada smo otvorili restoran, molila sam Boga da nitko ne dođe. I onda je ušao prvi gost, sam samcat, i odmah naručio bocu *prosecca*. Jeo je sirove škampe, neku tjesteninu, ribu..., dosta je toga pojeo. Kad ga je Davor pitao je li zadovoljan, čovjek mu je rekao – odlično je bilo, ali više nikada neću doći. Razlog? Jako je skupo. Tada sam se ponadala da ćemo goste odbiti cijenama (smijeh)...

Davor nije bio za više cijene kad smo počeli, jer nisam bila ime. Ali, ja sam mu rekla: „Pa ja ne moram nikome ništa značiti, ali moram vrijediti sebi, da bih to mogla naplatiti. Ako znate što ste gostu dali, vrhunsku namirnicu koja može biti i obično spravljena, ali najbolja je koja se može dobiti, onda ju imate pravo i naplatiti” – pojašnjava svoje razmišljanje Marina.

Te prve sezone restoran je služio riblju juhu kakvu je kuhala Marinina mama („Kažu da je to *bouillabaisse*, premda ja *bouillabaisse*

nikada nisam probala”, reći će Marina), zatim tjestenine, također po majčinih receptima, salatu od jastoga, škampe, ribu s kremom od tikvica („Pod svaku cijenu sam željela izbjeći blitvu i krumpir”). Dosta jela bilo je prema nešto doradenim receptima Marinine mame, koji i nisu bili baš obični, jer je ona u tjesteninama često rabila curry i različite druge začine, nešto uz što je Marina odrasla („Curry je meni najobičniji začim, koji rabim svakodnevno. Danas rabim više vrsta curryja i mnoge druge začine”).

– **RADILA SAM I JUHU** od povrća u obliku egzotičnog začimljenog umaka *velouté*, s lagano pečenim brancinom. To ne nudim već četiri godine, ali baš razmišljam da bih mogla vratiti na jelovnik. A onda sam, budući da je jedna moja baka bila iz Bosne, a druga Albanka, i budući su se u obitelji uvijek pekale pite i bureci, odlučila napraviti burek sa škampima, što je ispalo odlično. Time su se gosti oduševljavali. Radim i neke svoje baklave, sama pečem kruh i tako... – govori Marina.

Sirovi list na crnoj riži s ljubičastim kupusom i solju s lavandom – jelo je koje mora probati svaki posjetitelj restorana. Baš kao i izvanredne sirove škampe na briošu s ukiseljenim divljim šparogama

Restoran Marina služi isključivo ribu, pa se mnogi začude kad se u društvu gostiju nađe neki vegan ili netko tko ne voli ribu, jer nema obilnatnog bifteka i veganskog jela, kao uobičajene rezervne verzije te vrste restorana. Davor kaže da je Marina suzila klijentelu time što služe samo ribu, a onda još više time što ju spravlja na neortodoksnu način. K tome, nema niti à la carte ponude, pa gosti moraju jesti minimalno četiri slijeda, čime se krug još sužava.

– Ne osjećam da nešto moram ponuditi. Takav sam ja tip. Ja se igram i zabavljam. I nitko mi ne može oduzeti zadovoljstvo da radim što hoću. Nije mi žao što nisam išla u ugostiteljsku školu. Zapravo sam jako sretna da nisam. To ima mnogo prednosti – čovjek nema granica, opterećenja, ničega... Tehnike sam učila kroz posao, a da znam definiciju nekog umaka, to meni ništa ne znači. Sve što sam tu napravila, napravila sam sama. Nisam išla na internet, nego sam do svega došla sama, često i na mnogo teži način. Jednostavno sam takav tip. Savjetuju mi da odem na staž u restorane s Michelinovim zvjezdicama, a mene nitko ne pita želim li. A moje su želje da radim, da su gosti zadovoljni, i svi mi sretni. Nemam nikakvih velikih ambicija. Meni su sve nagrade došle same, bez da sam ih tražila. Mi radimo samo na tome da ljudi znaju što smo i što nudimo. To mi je cilj.

Marinin današnji kulinarski stil („Moj stil? Zar je to stil?”, nasmijati će se) odraz je njezina karaktera – intuitivan, s mnoštvom ideja koje dolaze slučajno i nekim se čudom spajaju u skladnu i uvijek zanimljivu cjelinu. Zbog uporabe brojnih začina, osobito začinskih mješavina iz Azije i Afrike u temeljno mediteranskoj kuhinji, njezin stil ima svojevrsnih dodirnih točaka s kalifornijskom fuzijskom kuhinjom, premda je izrazito originalan (recimo, radi sjajnu paštetu od tune s pet vrsta začinskih mješavina). Usput, Marina ne voli niti suvremenu tehnologiju, osim *thermomixa* („Ni to ne koristim koliko bih trebala, da bi se isplatilo ulaganje”, nasmijati će se).

– Nikad nisam imala uzora među velikim *chefovima*, ništa ne pratim, nemam niti jednu kuharicu... Ali ne zato što mislim da to nije vrijedno, dapače, nego jednostavno nisam tip za to. Mogu pogledati slike, ali neću ništa

čitati. Znam mi reći da se u mojim jelima vidi istraživanje, a ja nisam istraživala baš ništa. Stvari su mi jednostavno padale na pamet, probala sam – i to je to. Recimo, napravim musaku s hobotnicom, nisam ju niti probala, a pošaljem ju gostima u salu. Uglavnom, rijetko što probam. Idem na osjećaj, intuiciju... Morala bih u jelovniku napisati da gosti jedu na vlastitu odgovornost... – smije se Marina.

Već smo rekli da restoran Marina nudi samo degustacijske menije – od četiri (340 kn), šest (490) i osam (590) sljedova, posljednji samo ako ima dovoljno namirnica. Prema želji, moguće je i sparivanje s vinima, o čemu se brine Davor.

U proteklih šest godina Marina je osmislila više od 30 autorskih jela i ona često cirkuliraju u ponudi, ovisno o dostupnosti namirnica, koje u Marininu slučaju moraju biti najkvalitetnije, svježije i lokalne (vidi okvir).

– Ja pola tih jela zaboravam. A mama mi kaže – zapiši. Ali, ja sam toliko lijena da nit’ čitam, nit’ išta zapisujem. Toliko sam lijeni lik da to nije normalno... Ali kad radim, radim kao stroj, pa mi ljudi to ne vjeruju. Ali lijena sam za neke stvari. Recept mi ne pada na pamet pisati, sve radim po osjećaju. Ljudi me često pitaju otkud inspiracija, a ja kažem – nemam pojma. Ujutro se probudim, uđem u kuhinju i pogledam što me zatekne, pa mi tako dođe neka ideja. Ili odem u nabavu u Italiju i kupim namirnice za koje pojma nemam što su. Kad smo tako kupili crnu rižu Venere, prvi put sam ju vidjela. U kuhinji je stajala mjesec dana, a onda sam ju probala skuhati. I bila mi je super. Pa sam joj nakon šest mjeseci dodala ljubičasti kupus, i to je ispalo najbolje jelo ikada, zapravo moje prvo autorsko jelo. A onda su došla i druga, koja se stalno mijenjaju u nekim elementima.

PRVO ORIGINALNO glavno jelo bio joj je brancin u malvaziji s kremom od batata, dovršen s malo rižinog brašna i curryja, a u početcima je početku rado radila *crumble* od sipe i posluživala s nekom salaticom.

– To ljude oduševi. Jer sipu jedu stalno u rižotu i nikako drukčije. Nakon tri godine tog *crumblea*, počela sam raditi sirovu sipu s koromačem, pa jajašca od sipe... Prije dva-tri mjeseca, nakon šest godina čišćenja jakobovih kapica, pomislila sam da bih jedan njezin dio, koji slični na tripu, mogla skinuti i pripremiti na luku, s fermentiranim octom od riže. Ali, nije bilo ništa posebno. No, kad se ohladilo, okus je bio sasvim drukčiji, nešto savršeno. I to sam poslužila s mladim kupusom. Tako nastaju moja jela. Sad plačem

Marina je od malih nogu naviknuta na mamina jela s curryjem, pa i ona u svojoj mediteranskoj kuhinji rado rabi brojne egzotične začine, osobito azijske i afričke mješavine

za silnim kilogramima toga dijela kapice koje sam godinama bacala u smeće. Nekad sve mogu zahvaliti slučaju, pa rekla sam vam da sam rođena pod sretnom zvijezdom. To samo dođe – objašnjava nam Marina.

Mi smo u Marini kušali škampe pohane u kukuruznom brašnu i crnom sezamu s ukiseljenim tikvicama, osvježavajuće jelo sjajne teksture, a potom sirovi list na crnoj riži s ljubičastim kupusom i solju s lavandom, jelo čiju je kombinaciju crne riže i kupusa Marina već opisala i koje svakako mora probati svaki posjetitelj restorana. Baš kao i nevjerojatno ukusne sirove škampe na briošu s ukiseljenim divljim šparogama, koje nisu gorke već slatkaste i blago kisele. To jelo lijepo pokazuje razvoj Marininih jela.

– Najprije su bili samo škampi, pa je uz njih došla palenta s komoračem na roštilju i začinjeni *coulis* od cikle. Na koncu sam krenula s ukiseljenim šparogama koje kiselim u velikim količinama kad su u sezoni, pa sam dodala najprije prženac, a poslije ga zamijenila briošem – pojašnjava Marina.

Meni se nastavio jakopskim kapicama, pečenim samo s jedne strane, na *mousseu* od kamenica i s *coulisom* od peršina, jelu koje je trijumf morskih okusa i kontrasta tekstura („Jedan mi je gost rekao da je jelo odlično, ali da ga ne razumije. Ali to nije moj problem”, nasmijati će se Marina).

Nakon toga, u Marininu stilu, neortodoksnim su redosljedom posluženi *tagliolini* s kozicama i blitvom, a na kraju upravo savršeni ljetni desert u obliku sladoleda od limuna s bijelom čokoladom, čilijem i maslinovim uljem.

Sva su jela za stolom predstavljena vrlo jednostavno, bez pretjeranih objašnjavanja, a kad jelo gostima donosi Marina, onda sve traje još kraće.

– Sve što radim, radim prema sebi. A ja volim da me se iznenadi. Zato gostima ne objašnjavam jela, već samo kažem osnovnu namirnicu. Kad idem u neki restoran, ne volim slušati o tehnikama, pa ni ja ne zamaram time svoje goste. Ljudi se u restoranu vole zabavljati, jesti, piti, družiti, a ako netko baš želi nešto pitati, nema problema. Ali, neću svakoga zamarati detaljima. Svako jelo ima priču, ali ne volim ju nametati – kaže Marina.

Naravno, Marinu nije imalo smisla pitati o budućnosti i planovima, jer se ona ionako uglavnom povodi intuicijom i pouzda u svoju sretnu zvijezdu (ipak, priznati će da joj je Davor, svojom razumnošću, odgovornošću i marljivošću, dobrodošla protuteža).

– Ne želim ništa planirati, zato jer sebi želim olakšati život, ne stvarati nepotrebni



U TANJUR IZ NOVIGRADSKOG MORA

Iako Marina ne voli ničemu robovati, kada su u pitanju svježije namirnice njezina je filozofija vrlo određena i priznaje samo svježiju ribu, rakove i školjke, po mogućnosti isključivo od novigradskih ribara.

„Nas maltretiraju uvoznici smrznutom ribom, irskim škampima, smrznutim škampima pomiješanim sa živima i sličnim stvarima, no mene njihova roba ne zanima. Meso ne nudim, ribu kupujem tu i tu, a i sve ostalo znam odakle nabaviti. Često se govori da nema dovoljno ribe, ali mene to ne pogađa. Ja nisam masovni restoran i ne treba mi stotinu kilograma ribe dnevno. Ja od jedne ribe napravim tri lijepa tanjura i uopće se ne opterećujem. Ako ima, onda ima, ako ne – ne. Ako tri dana pada kiša, a ja imam tri namirnice, pokušat ću od njih napraviti pet tanjura. A ako nemam niti to, zatvorit ću lokal. Nema šanse da kupim nešto što nije izašlo iz ovog mora pred nama. Možda je ta uvozna riba dobra, ali ja imam problem s tim. Želim samo svježije i lokalno, i to sam valjda naslijedila od mame. Jedino su začini iz svijeta, a čokolada, maslac i vrhnje francuski. Sve ostalo je odavde. Imamo još škampe s Kvarnera, hobotnice s cijelog Jadrana – i to je to”, decidirano će Marina.

stres. Trudim se raditi što želim, najbolje što znam, i to je sve što ja mogu dati. Ne želim biti ne znam tko, nego samo ja. Danas znam ono što nisam znala prije tri godine i tako polako idem naprijed. A stvar se razvija kako se razvija. Znae, sva su priznanja lijepa, jer su plod vašeg rada. Ali ja njima ne težim. Ne daj Bože da je moj restoran negdje prvi, to mi uopće nije cilj. Jer kad ste prvi, odmah ste u problemu. Koliko je to dobro, toliko i nije. Budi negdje blizu, tako da jesi u vidokrugu, ali ne preblizu. Barem ja to tako gledam. Eto, nemam niti internetsku stranicu, a stalno mi govore da ju moram imati. Jednostavno se ne želim stavljati u okvire. Žele me ukalupiti, a ja se ne dam – sa smijehom zaključuje svoj životni moto Marina Gaši. 