



Chef fluidne kuhinje

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ





Kad se povede riječ o rekorderima iz povijesti *Michelina*, u igru ulaze brojne kategorije. Recimo, grad s najviše zvjezdica jest japanski Tokio, koji ih u vodiču za 2015. broji čak 303. Tokio je, sa svojih dvanaest restorana ocijenjenih najvišom ocjenom od tri zvjezdice, ujedno vodeći grad i u toj kategoriji. U pojedinačnoj konkurenciji, pak, rekorder po uzastopnom čuvanju tri zvjezdice jest restoran L'Auberge du Pont de Collonges u Lyonu, carstvo Paula Bocusea, doajena *nouvelle cuisine*, koji tu prestižnu ocjenu čuva već punu 51 godinu. No, iako Bocuse danas ima 89 godina, on ne drži titulu najstarijega *chefa* s trima Michelinovim zvjezdicama. Njome je, u mrtvoj utrci, ovjenčan Jiro Ono, vlasnik i *chef* tokijskog *sushi*-restorana Sukiyabashi Jiro, koji je od Bocusea stariji točno tri i pol mjeseca.

Ipak, kad su u pitanju godine, jedna od najprestižnijih *Michelinovih* kategorija jest ona najmlađega *chefa* koji je osvojio maksimalne tri zvjezdice. Iako se u medijima, vjerojatno zbog britanske egocentričnosti, tu često spominje ime prvoga *rock'n'roll celebrity chefa* Marca Pierrea Whitea, genijalca koji je tri zvjezdice uknjižio 1994. sa samo 33 godine u svome lokalnu Restaurant Marco Pierre White, titula je tada još bila u rukama južnotirolskoga *chefa* s restoranom u Njemačkoj, Heinza Winklera (učitelj Vjeko Pavića, prvoga Hrvata s *Michelinovom* zvjezdicom), koji je najviše priznanje osvojio 1981. s 32 godine. Iako je Winkler zauvijek ostao zapisan kao prvi Talijan s trima zvjezdicama, titulu najmlađega *chefa* s tom uglednom ocjenom držao je samo do 2002. Naime, tada ga je na tronu najmlađega *chefa* s najvećim *Michelinovim* priznanjem smijenio Massimiliano Alajmo, *chef* restorana Le Calandre, nedaleko Padove. Više se nije radilo o mjesecima, jer je Massimiliano imao uvjerljivih 28 godina.

Ako bi netko, zanesen tom titulom, trima zvjezdicama i romantikom Padove, pomislio da Le Calandre ima čaroban pogled na neku od vila slavnoga arhitekta Antonija Palladija iz 16. stoljeća ili brežuljkasti pejzaž lokalnog kraja koji nosi ime Colli Euganei, grdno bi se prevario. Le Calandre je zapravo potpuno zatvoreni svijet Massimiliana Alajma, lišen bilo čega što jelcu može skrenuti pozornost s pomno promišljenih i izvedenih jela, do kojega se iz središta Padove stiže za desetak minuta vožnje širokom bezličnom prometnicom Via Provvidenza. Ta prigradska cesta, tako tipična za sve gradove, nanizana generičkim malim trgovačkim centrima, prodavaonicama bijele tehnike i autosalonima, ničim ne odaje da se približavamo jednom od osam talijanskih restorana s najcjenjenijim blagoslovom *Michelina*, a kamoli raskošnome svojevrsnom carstvu, koje je u bogatom i konzervativnom kutku Italije izgradila obitelj Alajmo – roditelji Rita i Erminio, Massimiliano, njegov brat Raffaele i sestra Laura. Središte obiteljskoga carstva, naravno, čini Le Calandre, *fine dining* restoran *kulinarskog Mozarta*, kako je jedan kritičar, po osvajanju spomenute titule, nazvao Massimiliana.

Le Calandre dijeli istu zgradu s Il Calandrino, neformalnim, ali vrlo modernim bistroom, otvorenim čitav dan, koji služi najbolji doručak u Padovi i okolici (kada zanosno miriši po svježe pečenom slatkome pecivu i najfinijoj kavi), zatim fine manje i veće zalogaje, uz vino na čaše, za ručak i večeru. Mjesto je iznimno popularno zbog sofisticirana ugođaja i savršeno za uživanje u koktelu na otvorenoj verandi ili *loungeu*. Il Calandrino također ima i pekarnicu u kojoj se

slatko pecivo i kolači mogu jesti, ali i ponijeti sa sobom. Odmah do tog lokala nalazi se nevjerojatno dobro opskrbljena delikatesa Alajmovih, pod imenom *In.gredienti*, što je ujedno naziv Massimilianove robne marke pod kojom se prodaju najrazličitiji proizvodi – od salama, sireva, tjestenine i umaka za tjesteninu do dizajniranog posuđa. I tu se uvijek može nešto pojesti ili kakav slastan zalogaj ponijeti sa sobom. Za još desetak minuta vožnje stiže se do sljedećega obiteljskog restorana, La Montecchia, koji su utemeljili Alajmovi roditelji i koji je neotradicionalnom kuhinjom priskrbio *Michelinovu* zvjezdicu.

Iako Massimiliano u mladim danima nije razmišljao o kuharskome zanatu, baština tri prethodne generacije ipak je to učinila logičnom odlukom. Za ljetnih praznika na hotelijerskoj školi Pietro d'Abano Massimiliano je stažirao u kuhinjama važnih europskih restorana, poput Ja Navelage u Moeni *chefa* Alfreda Chiocchetija, zatim Les Prés d'Eugénie u francuskome Eugénie Les Bainsu, bazi jednog od očeva pokreta *nouvelle cuisine* Michela Guérarda, te Auberge de l'Eridan u Veyrieru francuskoga molekularnog *enfant terrible chefa* Marca Veyrata, kojeg su neki donedavna, prije negoli se povukao iz posla nakon ozljede na skijanju, držali najboljim *chefom* na svijetu (dva restorana s trima *Michelinovim* zvjezdicama i savršenih 20/20 bodova vodiča *Gault Millau*).

Po diplomiranju 1993, Alajma je čekao posao u kuhinji Le Calandrea, gdje je njegova majka Rita Chimetto prethodne godine osvojila *Michelinovu* zvjezdicu. Već početkom sljedeće godine Massimiliano i njegov stariji brat Raffaele preuzeli su restoran i od njega počeli stvarati mjesto po uzoru na neke od ponajboljih svjetskih restorana, dok su roditelji preselili u restoran La Montecchia. Massimiliano je preuzeo majčino mjesto u kuhinji, dok se Raffaele brinuo o svemu ostalome.

Samo dvije godine poslije stigla je druga *Michelinova* zvjezdica, a 22-godišnji Massimiliano postao je najmlađi *chef* s tom ocjenom. Doseg je potvrdio 2002. trećom zvjezdicom, čime se upisao u povijest *Michelina* i postavio rekord koji će biti itekako teško nadmašiti. Dakako da nakon toga više ništa nije moglo biti isto. Pozornost svjetske gastrojavnosti naglo se okrenula u smjeru maloga restorana u predgrađu Padove, a zajedno s *Michelinom* stigli su i novi gosti, oni najzahtjevniji iz cijeloga svijeta.

Širenje posla bilo je neizbježno pa je obitelj Alajmo 2004. otvorila Il Calandrino, a 2007. i njegovu ispostavu u Tokiju, gdje je također osvanula delikatesa s talijanskom slastičarnicom (oba lokala u međuvremenu su zatvorena). Alajmova fascinacija umjetnošću dovela je 2008. do stvaranja linije proizvoda, među kojima su se pojavile i kolekcije čaša i posuđa, u dizajniranje kojih su izravno bila uključena oba brata.

Novo poglavlje obitelj Alajmo otvorila je 2011. kada je vrata otvorio restoran Quadri na katu istoimene povijesne kavane na Trgu svetog Marka u Veneciji. Cilj je bio Quadri vratiti u dane stare slave, ali svemu dodati i iskustvo suvremene kuhinje temeljene na venecijanskim i talijanskim klasicima. O jelima restorana, koji je 2012. uknjižio *Michelinovu* zvjezdicu, uz budno oko Massimiliana i Raffaelea, brinu se *chef* Silvio Giavedoni i *sous-chef* Denis Mattiuzzi.

Nakon relativno kratkotrajne japanske avanture, Alajmovi su 2013. ponovno kročili izvan Italije. Udružili su se s pariškim restoraterom Davidom Lanherom te u povijesnom lokalnu

Landhotel 2015



ERMINIO ALAJMO



LA MONTECCHIA



RITA, RAFFAELE, LAURA, ERMINIO
I MASSIMILIANO ALAJMO

francuskog gravera Mosesa Sterna otvorili kavanu talijansko-ga stila, u kojoj se može i dobro jesti. Lokal u središtu Pariza, u jednom od najpoznatijih gradskih pasaža, Passage des Panoramas, služi veliki raspon autentičnih talijanskih pripravaka od kave, kao i doručak, podnevne *cicette* (venecijanski tapasi) te Alajmove klasike za ručak i večeru.

Danas je carstvo obitelji Alajmo podijeljeno na dvije kategorije – *fine dining* i *casual*. Prva obuhvaća *Michelinovim* zvjezdicama ovjenčane Le Calandre, Quadri i La Montecchia, dok drugu čine Il Calandrino, AbcQuadri, Abc Montecchia (tri *light*-verzije nosećih restorana), Grancaffè Quadri i Caffè Stern. Ipak, čvrsto središte svega i dalje ostaju Le Calandre i Massimilianove kulinarne kreacije, koje su jedinstven primjer sofisticirane, nerazmetljive i produhovljene talijanske kuhinje, s kozmopolitskim utjecajima nedaleke Venecije. Massimiliano Alajmo autor je i dviju kuharica – *In.Gredienti* i *Fluidità*, koje su ujedno svojevrsan umjetnički izraz.

Jelovnik Le Calandrea gostu nudi tri vrste degustacijskih menija – *Classico*, *Tinto* i *Istinto* (svi po 225 eura), s tim da je gostu pružena i mogućnost biranja pojedinih jela iz triju menija – 3 jela (135 eura), 4 jela (170) i 5 jela (200). Naslovnice svih jelovnika sadržavaju originalni otisak Massimilianova dlana, obojen prirodnim bojama hrane, a mogu se kupiti prilogom u dobrotvorne svrhe.

Budući da smo s većinom klasika (*Cappuccino od sipe*, *Dimljeni tagliolini s ribanim žumanjkom*, *Rižoto od šafrana*, *kleka i slatkog korijena*, *Rukom sjeckana sirova pijemontska govedina s crnim tartufima*..) bili upoznati otprije, baš kao vjerojatno i mnogi hrvatski gastroentuzijasti, odlučili smo kušati novija Alajmova jela, kojima je Massimiliano dodao i nekoliko kreacija nedavno uvrštenih u meni *Classico*.

Sitni uvodni zalogaji obuhvatili su malu sipu s kavijarom i *morskim tartufom* (mala čančica), jastučić s mrkvom i bademima te *prosciutto* s mladim graškom. Meni je potom započeo *Proljetnim povrćem skuhanim* na hladno, odnosno vrlo skladnom salatnom kombinacijom iznimno svježeg sezonskog povrća s pahuljicama od riže, sve začinjeno starim, aromatičnim i vrlo skladnim austrijskim XA jabučnim balzamičnim octom Aloisa Göllesa (odležan 20 godina).





ŠPAGETI S UMAKOM OD RAKOVA MEKE LJUSKE



PRŽENI RAK MEKE LJUSKE



RIŽOTO S DJEVIČANSKIM MASLINOVIJEM ULJEM, KAPARIMA, KAVOM I ESENCIJOM RUŽE



KIRNJA ZLATICA SA SJEKANOM HOBOTNICOM, ARTIČOKAMA I PERŠINOM



KOST SA ZAČINSKIM TRAVAMA



JANJETINA ALLA MILANESE



Tako osvježeni usta dočekali smo *Golo i sirovo meso i ribu*, jelo sastavljeno od nekoliko sirovih elemenata, posluženo na prozirnoj foliji. Tatarski biftek od mesa pijemontskog goveda *fassone* bio je sparen sa sirovom tunjevinom, laganim kremastim umakom i tartufom, a meso jastoga s tartarom zubaca, kremom od *curryja* i zrnima šipka. Svemu su još teksturom kontrastirani špageti od sipe sa špagetima od riže i hrskavi komadić mesa u obliku grimiznog čipsa. Sve zajedno, vrlo kompleksna minijatura nevjerojatno skladnih okusa.

Sljedeće jelo, *Špageti s umakom od rakova meke ljuske*, ponovno je bilo potpuni izraz sezone u kojoj rakovi mijenjaju oklop. Zvijezda toga jela bio je vrlo bogat umak kristalno čista morskog okusa rakova, koji su čvrsti špageti samo podupirali. Jelo je bilo posluženo na za nj posebno dizajniranu tanjuru s udubinom poput dna žlice, za lakše namatanje na vilicu, a pored toga i posuda u kojoj se spravlja umak s komadićima kruha (*alla scarpetta*, odnosno *za pomazati*). Dodatno, usporedbe radi, Massimiliano nam je za stol poslao i delikatne pržene rakove meke ljuske, temelj jednoga drugog jela iz



COCALANDRE SORBET

menija *Classico*, koje uključuje i šparoge te esenciju đumbira.

Slijedila je verzija čuvenoga Massimilianova jela koje kombinira kapare i kavu, tu u verziji *Rižota s djevičanskim maslinovim uljem, kaparima, kavom i esencijom ruže*. Onaj tko dvoji o kombinaciji kapara i kave doista mora kušati neko jelo gdje se susreću te dvije namirnice (podrijetlo će Massimiliano objasniti u intervjuu), po mogućnosti u rižotu, jer je taj način spravljanja riže doista Alajmov *forte*. Kako je u ovoj verziji došao na ideju sve blago poprskati esencijom ruže, nije nam



MOZZARELLA OD BADEMA



otkrio, ali funkcionira savršeno (sprejevi s različitim prirodnim esencijama robne marke Alajmo prodaju se u trgovini preko puta restorana).

I baš kad smo pomislili da će taj rižoto biti *highlight* našega menija, pred nas je stigla *Kirnja zlatica sa sjeckanom hobotnicom, artičokama i peršinom*, jelo začudno slojevitih okusa, u kojem tekstura i superiorni okus kirnje, ulovljene uz sardinijsku obalu, neprestano odskače od ostalih namirnica. Doista dojmljivo i pamtljivo.

Nastavilo se jednostavnim jelom *Kost sa začinskim travama*, gdje goveđa kost, prerezana uzdužno, pred gosta stiže s još tinjajućim grančicama začinskih trava, i nos odmah priprema za mirisni zalogaj pečene koštane srži. Za glavno jelo posluženi su sočni reznjevi janjetine, pripremljene *alla Milanese*. Vrlo uku-



DOLCE FAR NIENTE (ČOKOLADNA IGRA 2015)



LE CALANDRE

sno meso nadopunjeno je aromatičnim bademima i začinskim biljem, svježom salatom i pjenicom od cikle.

Preddesert je bio u obliku osvježavajućeg slijeda *coCalandre sortbet* (coca asocira na prisutni okus Cole), nakon čega je poslužena *Mozzarella od badema*, jedno od duhovitih Alajmovih jela, gdje *mozzarella* (zapravo tanki sloj spravljen od meda) služi kao spremnik za vrlo ukusnu kremu od badema, sve pojačano začinskim biljem i ekstradjevičanskim maslinovim uljem. Meni je dovršen zabavnom igrom *Dolce far niente* (čokoladna igra 2015), u kojoj se uživa posebnim slijedom, pojašnjenim šarenom shemom na *paus*-papiru.

Iz sa 1200 etiketa bogata podruma Il Calandrea (uključuje nekoliko slovenskih, ali nijedno hrvatsko vino), somelier Matteo Bernardi naša je jela sparao sa sedam vina: Champagne



Vieille France Brut (Albert Le Brun), Sauvignon Block 3 2014 (posjed obitelji S. Claire), St. Joseph Blanc Ro-Rée 2012 (Domaine Cheze), Curtefranca Chardonnay 2010 (Ca' Del Bosco), Alicante 2013 (Ampeleia), Montepulciano D'Abruzzo Villa Gemma 2000 (Az. Agr. Masciarelli) i Vouvray Le Mont Moelleux 2003 (Domaine Huet). Matteo nam je otkrio da se gotovo sva vina restorana, oko 80 posto njih, dakle osim rijetkih i najskupljih, mogu naručiti na čaše.

U čitavom meniju jasno se odražavao *chef* koji rado poseže za neuobičajenim, ali savršenim kombinacijama, čija jela odišu lakoćom izvedbe i elegancijom te nenametljivim skladom tradicionalnih okusa i inovativne prezentacije. Ipak, u njima se, posebno u teksturama, događa mnogo toga neočekivanog, što će zaintrigirati i najiskusnijega gurmana. Iako ozbiljno tvrdi da je tradicionalist, Massimiliano Alajmo ne zazire od čitave palete najnovijih kulinarskih tehnika, kojih je, u njegovu slučaju, najveća vrlina da su gotovo neprimjetne u posluženome jelu.

Da za Alajma sve mora imati i dozu igre (*Nastojim jela osloboditi suvišnoga, da bih ponovno otkrio naivnost djeteta*, reći će), pokazalo se u zabavnim elementima jela, ali i tome da u Čokoladnoj igri prvi zalogaj poslužitelj gostu izravno stavlja u usta (u svakom od menija postoji takav trenutak), dok se ostali sišu iz cjevčica, ližu s kirurške rukavice i slično.

Tri *Michelinove* zvjezdice najmlađeg *chefa* u povijesti koji ih je osvojio i stalni boravak restorana Le Calandre među pedeset najboljih svjetskih restorana na listi *World's 50 Best* nimalo nisu izmijenili tihog i skromnog, ali vrlo neposredna Massimiliana Alajma. U skladu svoje osebujne filozofije o namirnicama, on i dalje tvrdi da ne stvara ništa novoga, već da jednostavno predstavlja namirnice u njihovu najboljem svjetlu i naglašava njihove arome i okuse. Uz činjenicu da je Le Calandre Hrvatima najbliži restoran s maksimalnom *Michelinovom* ocjenom, i više negoli dovoljno za odlazak u Sarmeolu di Rubano, a nama sjajan povod za razgovor s jednim od velikih *chefova* današnjice.

Sudionik ste prve globalne suradnje chefova svijeta koja će se, pod imenom The Grand GELINAZ! Shuffle, održati 9. srpnja, a u kojoj će 37 chefova gostovati u restoranima svojih kolega. Gdje ćete kuhati vi, a tko toga dana dolazi u Le Calandre?

To ne smijem reći, jer će se to otkriti tek kad gosti dođu u te restorane. Dakle *top secret!* Ali mislim da je ideja fantastična. Za mene je to avantura, jer dolazite u kuhinju koju uopće ne poznajete. Ne poznajete ni namirnice i, što je najvažnije, morate se u samo nekoliko sati prilagoditi kuhinjskoj ekipi. Zato je to zapravo test sama sebe.

Vaš najnoviji koncept Fluidità proizašao je iz koncepta Lu-ceFluida, koji je pak bio nastavak vaše kulinarske filozofije i rada na knjizi In.gredienti. Radi li se samo o koraku u liniji tog razvoja?

Naravno. Gledajte, put koji neka osoba prolazi u razvoju ogleda se u različitim projektima kojima se bavi u određeno vrijeme. U tome se procesu čovjek neizbježno potpuno otkriva i izlaže svoje osjećaje, jer tu nije riječ samo o hrani, odnosno jelima koja stižu pred gosta, već o mnogo toga, pa se to može nazvati i konceptualnim radom. I to bez ikakvih pretenzija. Sve ono čime sam se dosad bavio logički me vodi





lo prema ovome. To su doista koraci na dugom putu, koji nisu zacrtani unaprijed, nego se pojavljuju kao posljedica onoga što čovjek radi.

Koncept LuceFluida 2011. bio je neslužbeni dio venecijanskog Biennalea. Na koji način hrana može korespondirati s umjetničkim postavama?

Na više razina. Taj meni za mene je značio posvetu toj priredbi. Znače, moj brat i ja obožavamo umjetnost i logično je da nas nadahnjuje tako važna smotra koja se odvija u našoj blizini. LuceFluida mogao je biti i službeni dio Biennalea, ali smo ga, nažalost, dovršili prekasno. No, i inače je to jako teško uskladiti.

Vi ste peta generacija obitelji koja se bavi restoranskim poslom. Koja su vaša najranija sjećanja na obiteljski posao?

On je bio sastavni dio mog odrastanja, nešto što me okruživalo od najranijih dana, dakle nešto što mi se činilo sasvim prirodnim i normalnim. Još kao dječak stalno sam bio u restoranskoj kuhinji, odlazio tamo za mamom ili ocem, jer se tamo uvijek nešto događalo, bilo užurbano i zabavno. Bilo je buke, vrućine i svih mogućih mirisa, dakle uvijek uzbudljivo. No, kako sam bio malen, zapravo sve što sam tamo uspio vidjeti bilo je u visini hlače, pa su moja prva sjećanja vezana uz kockaste kuharske hlače. Nisam vidio ni bijele kuharske bluže, ni kape, a ni ono što su kuhari radili. Samo hlače, koje su me fascinirale. Zato sam sanjao o danu kada ću ja moći nositi takve hlače (smijeh).

Je li već tih dana bilo predodređeno da i vi jednog dana postanete chef?

O tome se uopće nije govorilo, ali vrlo je vjerojatno da je od sama početka bilo jasno da ću se jednog dana baviti tim poslom. Barem je to bilo logično mojim roditeljima, premda nitko to nikada nije isticao. Znače, kuhinja i restoranska sala bili su prostori u kojima sam se igrao, promatrao i upijao. Možete zamisliti koliko me sve to fasciniralo, jer svijet kuhanja i restorana doista je nešto posebno i uzbudljivo, pogotovo kad se gleda dječjim očima. Mislim da je sasvim logično da se u meni s vremenom rodila ljubav za to zvanje. Kao mali sam se igrao u kuhinji, a to, na neki način, radim i danas.

Je li postojao neki trenutak kad ste definitivno odlučili postati chef?

Zapravo u mladosti nisam o tome nikada ozbiljno razmišljao. To je jednostavno bilo tu, nešto s čime sam se rodio. S druge strane, nikada kuhanjem nisam bio opsjednut, nego sam odrastao s interesima kakve imaju i drugi mladi ljudi. Istodobno zanimale su me najrazličitije stvari – glazba, izlas-

ci, druženja... Ipak, najviše od svega zanimao me sport, pa sam se neko vrijeme ozbiljno bavio košarkom. Vjerojatno je to došlo prirodno, zbog visine, ali i zato što je košarka oduvijek bila popularna u Italiji.

Za vrijeme školovanja radili ste s uglednim chefovima Alfredom Chiochetti, Michelom Guerardom i Marcom Veyratom. Što ste najvažnije od njih naučili, posebno u usporedbi sa znanjima koje ste stekli u majčinoj kuhinji?

To je bilo iznimno važno vrijeme za moj razvoj. Od njih sam doista naučio ono što je postalo temeljem mog kulinarstog stila. No nije riječ ni o kakvim receptima, ni o tehnikama kuhanja, već prije o nečemu što me formiralo kao čovjeka, a što se opet odrazilo i u mom profesionalnom životu. Tako sam od Alfreda Chiochetti naučio o skromnosti, od Michela Guérarda o eleganciji, a od Marca Veyrata o ludosti i genijalnosti. A od moje majke sve to zajedno.

Je li u to doba bilo još chefova kojima ste se divili i tko je još utjecao na vas?

U to se doba mnogo toga događalo u svijetu gastronomije, i naravno da sam sve pratio i da je bilo stvari koje su mi se jako sviđale. Vjerojatno su svi veliki *chefovi* tog doba, na neki način, bili moj uzor, ali moram reći da sam ja od samih početaka nadahnuće tražio u stvarima i izvan kulinarstog svijeta, stvarima koje su me fascinirale, a posebno na području umjetnosti. Znače, čovjek mora biti oprezan kad rabi riječ utjecaj, jer ona može značiti upravo suprotno. Kako to mislim? Recimo, možete vidjeti kako netko nešto radi na jedan način, a onda poželjeti raditi upravo suprotno. Zvuči neobično, ali i to je često slučaj koji vas pogura naprijed.

Vi i vaš brat Rafaele preuzeli ste Le Calandre 1994. Koje ste promjene u restoranu i njegovu jelovniku najprije namjeravali napraviti?

Odgovor na to pitanje počiva u onome kako smo se razvijali prije toga. Sasvim je prirodno da su se nove ideje rađale još i dok su restoran vodili naši roditelji, a kako smo se mi mijenjali kao ljudi, sazrijevali i stvarali nove stavove, te su se ideje množile, postajale konkretnije i promišljenije. Naša je temeljna ideja bila gostima ponuditi doživljaj kakav i sami želimo kad odlazimo u restoran. Naime, prije negoli smo preuzeli restoran, Rafaele i ja mnogo smo putovali i posjetili brojne prekrasne restorane, posebno u Francuskoj, i željeli smo na jednome mjestu stvoriti nešto sastavljeno od naših najuzbudljivijih doživljaja. Morate znati da u to doba u Italiji nije bilo mnogo mjesta na kojima su se mogla jesti originalna kreativna jela, pritom se zabavljati i uživati u iznimnoj posluži i ambijentu. To je bila naša misao vodilja.



Jeste li u to vrijeme razmišljali o novim Michelinovim zvjezdicama?

Uopće ne, premda je, zbog toga što je restoran već imao zvjezdicu i zbog toga što smo jeli u toliko restorana s dvjema i trima zvjezdicama, ta misao bila negdje skrivena u podsvijesti. Ono što je sigurno jest da nismo krenuli u posao s idejom skupljanja zvjezdica. Ali da bi to mogla biti vrlo realna posljedica naše ideje i inovacija u kuhinji koje smo planirali, toga smo bili svjesni.



Znači, već s 18 godina bili ste svjesni važnosti Michelinove zvjezdice koju je vaša majka osvojila 1992?

Da, naravno. To je bilo vrlo važno dostignuće i bio sam itekako svjestan *Michelinova* autoriteta, kao i ugleda i utjecaja koji zvjezdice donose. Znači, ove je godine *Michelinov* vodič za Italiju proslavio 60. rođendan, što doista nije mala stvar. Tu obljetnicu proslavio je večerom koju je priredilo osam talijanskih *chefova* s trima zvjezdicama i zaista sam uživao kuhati s kolegama u povodu tog velikog jubileja.



Možete li opisati svoj kulinarski stil te 1994, kad ste preuzeli kuhinju Le Calandrea?

To je bio stil koji je točno odgovarao onodobnom razdoblju mog razvoja. Dakle, kad bih usporedio to kuhanje s onim kako danas kuham, ono bi bilo točno onakvo kakav je bio rad bilo koga od nas prije dvadeset godina. Prisjetite se onoga što ste radili prije dvadeset godina i usporedite to s onim kako taj isti posao radite danas, i sve će vam biti jasno. Dakle, moj je stil tada bio vrlo različit od današnjeg, a opet, na neki način, isti. U biti isti, ali samo na jednoj sasvim drugoj, znatno nižoj razini. Znači, bilo koji trenutak u našoj prošlosti od onoga što smo danas razdvajaju znanja i iskustva koje smo u međuvremenu prikupili.



Drugu zvjezdicu osvojili ste već 1996, samo dvije godine po preuzimanju kuhinje Le Calandrea, a treću šest godina poslije, 2002. Što je bilo presudno za tako brz uspon i koliko su se vaša jela mijenjala tijekom tih godina?

Prije svega, moram reći da sam imao sreću raditi s bratom. Nas dvojica tih smo godina bili mlada ekipa s jako mnogo energije i pucali smo od ideja. Mislim da je to naše zajedništvo bilo presudno. No tu postoji i drugi fenomen, s kojim nismo imali iskustva, ali koji se redovito događa kada neki restoran zabilježi nagli napredak, barem prema ocjenama vodiča. Naime, kako se restoran uspinjao u toj hijerarhiji *Michelinova* vodiča, mijenjala se i naša klijentela, koja je odjednom postala međunarodna i znatno zahtjevnija. Ljudi su dolazili iz svih krajeva svijeta i pokazivali veliko zanimanje, zapažali sve detalje. Sve to poticalo nas je da radimo sve kreativnije. Moj se stil tada brzo mijenjao, jer su me ohrabrirale nove okolnosti. Znači, svaka nova zvjezdica daje vam slobodu, pravo, ali i obvezu da radite osobnije, kreativnije i odvažnije. Najednom su ljudi počeli govoriti o meni i mislim da je tu došlo do najveće promjene. Zanimanje za mene kao *chefa* silno je promijenilo sve aspekte posla. Moja jela su i prije bila vrlo originalna i kreativna, ali napokon su to ljudi počeli zapažati.

Je li vam bilo drago kad vas je gastropisac Paolo Marchi nazvao kulinariskim Mozartom?

O, da. Prvo na što sam pomislio bile su čokoladne kuglice (smijeh).

Koliko vam je značilo to što ste postali najmlađi chef s dvjema i trima zvjezdicama u povijesti Michelina?

Jednako koliko bi značilo svakom ambicioznom mladom *chefu* s 22, odnosno 28 godina. I danas me ne prestaju podsjećati na tu činjenicu. Recimo, na spomenutoj večeri u povodu 60. rođendana *Michelinova* vodiča za Italiju, posebno sam nagrađen kao najmlađi *chef* na svijetu koji je osvojio maksimalne tri zvjezdice. Ta su mi priznanja jako važna, jer se moje ime uvijek veže uz taj podatak, pa svi misle da sam još jako mlad (smijeh).

Tri zvjezdice držite već trinaest godina. Osjećate li, kao i većina chefova te razine, stalni pritisak njihova održavanja, odnosno opravdavanja iz godine u godinu?

Jasno, osjećam taj pritisak, očekivanje da moja jela budu uvijek sjajno, savršeno spravljena. Ali to nije nešto izravno vezano uz *Michelin*, već za mene osobno, ono zbog čega i radim ovaj posao. Mislim da je to zdrav, pozitivan pritisak, koji vas potiče da stalno dajete najbolje od sebe, da stalno napredujete, pružate nešto novo... Taj je pritisak opravdan i logičan, nešto što u vama budi i natjecateljski duh. U svakom slučaju, ja uživam u tome, jer sjajna nova jela, stalni razvoj i napredak ono su što moj posao i čini uzbudljivim. Stagnacija bi ubila želju i volju u svakome.

Tvrdite da središnje mjesto vaše kulinarske filozofije zauzimaju namirnice. Koliko je vaš pristup namirnicama zapravo drukčiji od onog ostalih vrhunskih chefova?

Moja se kulinarska filozofija ne zaustavlja samo na vrhunskim namirnicama, ono što će vam reći i svaki drugi ambiciozniji *chef*. Nastojim prodrijeti u njihovu bit, otkriti što one zapravo jesu i kako to na najbolji način, primjerenom uporabom u primjerenom jelu, prenijeti gostu, podijeliti to moje otkriće i fascinaciju s gostom. Tu namirnica postaje način na koji se gleda na svijet, jer ona sa sobom donosi mnogo toga, ovisno o kontekstu. Primjerice, donosi jako bogatu povijest. Pogledajte samo ulogu običnoga krumpira, koji je u teškim vremenima prehranio narode. Namirnicama na sličan način možete prići s mnogih aspekata, jer su one mikrokozmos univerzalnog.

Često kažete da ništa ne stvarate, nego da jednostavno predstavljate namirnice i pojačavate njihovu aromu i okus. Nije li to odveć skromno za chefa s trima zvjezdicama?

Možda tako zvuči, ali to je način na koji ja razmišljam. Mislim da pravilnim, dubokim razumijevanjem namirnica možete doći do zaista iznimnih okusa i vrlo originalnih jela. Možda se čini skromnim čuti to od *chefa* čiji restoran ima tri *Michelinove* zvjezdice, ali veliki ego, vjerujte mi, neće poboljšati okus nijednog jela.

Neki vam znaju prigovoriti i reći da ste monomanijak, koji u jelima voli ponavljati namirnice. Kako na to odgovarate?

Kažem da je to točno. Recimo, gotovo u svim jelima rabim maslinovo ulje (smijeh). No ako sam posve ozbiljan, možda

ću u nekom od svojih degustacijskih menija, u kakvih 12 ili 14 sljedova, neku od namirnica ponoviti 2–3 puta, ali tu zaista ne vidim nikakav problem. Nikomu, recimo, neće smetati pogledati neku lijepu ženu nekoliko puta (smijeh).

Vaš stil danas obično opisuju kao mješavinu starinskog i suvremenih tehnika, uz uporabu tradicionalnih talijanskih i stranih namirnica. Kako biste ga sami opisali?

Moj stil već dulje vrijeme definiram trima riječima – lakoća, dubina i fluidnost. Lakoću ne trebam objašnjavati, jer je ona zahtjev suvremenoga vremena, osobito u slučaju ambicioznijih restorana koji poslužuju degustacijske menije. Dubina mi je jako važna, jer odmah izdvaja iznimno jelo od onih samo dobrih, ma kako kreativno bila prezentirana. U dubini se prepoznaje vještina *chefa*, njegova primjerena uporaba namirnica u primjerenom jelu, o čemu sam već govorio. Fluidnost, pak, ne znači da me zanimaju tekućine ili tekuća hrana, već fluidnost kao koncept. Recimo, ako zamislite rijeku koja teče, ona nikada nema strogo zadane granice – negdje je šira, negdje preplavi neki dio, zaobilazi stijenu na koju naide ili je potkopa, sa sobom odnese sve što može..., a pri svemu ima svoju povijest, svoj tijek kojim prolazi kroz različite krajeve... Upravo taj koncept nastojim prenijeti na hranu. Sve ono što nosim sa sobom, put koji sam prošao i iskustva koja sam nakupio vode me u nekom smjeru, a svako moje novo jelo trebalo bi biti odraz tog mog puta i razvoja. Dakle, kao nešto što se stalno mijenja i razvija.

Poštujete tradicionalne namirnice, metode i kombinacije okusa. Na koji način prilazite tradiciji i koliko ste spremni podvrgnuti je suvremenosti?

Točno je što ste rekli o mojem poštivanju tradicije, ali nisam njome opterećen. Tradicija je nešto što je prisutno u našoj kulturi, nasljeđe nečega što se pokazalo dovoljno dobrim i vrijednim da preživi stoljeća. Ali držim da ne treba biti rob tradicije, odnosno da ona ne smije ništa ograničavati. Zapravo, ne razmišljam o definicijama nečega, već samo o kuhinji kao zasebnoj stvari, nečem što na sebi ne nosi etiketu. Na koncu, sve moderno kad-tad postane tradicija, pa vjerujem samo u kuhanje.

Rado rabite suvremene kulinarske tehnike, poput sous videa, chill blastera, pakojeta, tekućeg dušika... Kako ih primjenjujete?

Istina je da rado rabim sve najnovije kulinarske tehnike, ali ne zato da budem moderan na silu, već rabim samo one koje mogu poboljšati okus ili doživljaj nekog jela. Najgore je kad se nešto rabi samo radi efekta. To nikada ne radim. Pri uporabi tih tehnika posebno pazim da one nikada ne budu vidljive u jelu, jer to i nije njihova svrha, dapače. Tehnike su samo različiti načini obrade neke namirnice. Danas ste kušali neka jela pri čijem su spravljanju rabljene sasvim originalne tehnike, one koje ne rabi nitko drugi u svijetu, ali njih pritom niste bili svjesni.

Prošli put kod vas smo kušali jelo Apparenza ili kamenicu koja to nije?

To je izvrstan primjer. U tome jelu meso brancina čini se sirovim, ali je ono zapravo marinirano u slanoj vodi uz dodatak

drugog sastojka, koji je mesu dao vrlo specifičnu teksturu, sličnu onoj mesa kamenice. Ili, primjerice, podloga jednostranog raviola izgleda kao mala palačinka, a zapravo je riječ o tijestu od boba, u kojem nema ni jaja ni brašna, što postizemo sa svim originalnom tehnikom.

Po tome pripadate među one chefove koji rabe takozvanu tehniku duha, vrlo odvažne eksperimente stišane na razinu šapta?

Da, to je u biti ono što ja radim. Ali već sam rekao da ne volim etikete, pa neću tvrditi da sam majstor *tehnike duhova* (smijeh). Za mene je to samo kuhanje.

Jedan je od vaših najpoznatijih klasika Cappuccino od sipe na crno. Kako ste do njega došli?

Moram odmah reći da smo to jelo najprije posluživali u zdjeli s ravnim dnom, ali svoj je konačni oblik dobilo tek kad smo ga počeli služiti u malom vrču od prozirnoga stakla, stiliziranoga oblika sipe, s perajicama na mjestu drške, s objiju strana. Riječ je o vertikalnoj crno-bijeloj prezentaciji, naglašenoj obrisima sipe, oblika urezana u naše sjećanje. Bit jela jest igra ponovnog vrednovanja dostojanstva obične namirnice. *Cappuccino* predstavlja temeljni fini okus, koji bi se mogao usporediti s tiramisuum, pri čemu krumpir igra ulogu *mascarponea*, a sipa sa svojim crnilom onu kave. Jednostavno posluženo, to jelo odmah stimulira žlijezde slinovnice i stvara gotovo djetinji doživljaj zadovoljstva. Radimo različite verzije tog jela, recimo kao *Cappuccino alla bolognese*, koji je na jelovniku Cafèa Stern u Parizu. Poslužuje se u posebnoj šalici za *cappuccino*, a sadržava pire od krumpira i mesni ragu *alla bolognese*. Dakle, talijanski klasik.

Kako ste došli na ideju spajanja kapara i kave?

To je vezano uz koncept koji sam nazvao *In.gredienti*. Naime, u jednom trenutku mog života, kada sam bio vrlo tužan, odjednom mi se izmijenio način kojim sam gledao na neke namirnice. Sjećam se da sam u bratovoj kući trebao napraviti jelo za jednog specijalista za prženje kave. Da bih odagnao tužne misli, odlučio sam napraviti obrok koji bi čitav bio posvećen kavi. Tako sam se godinu dana bavio mišlju kombiniranja kapara i kave. A sve je počelo time što me okus jedne vr-

ste sicilijanskih kapara podsjetio na kavu. To je smisao riječi *In.gredienti*.

Usprkos osuvremenjivanju talijanske kuhinje proteklih desetak godina, većina talijanskih gostiju i dalje je vrlo osjetljiva kada su u pitanju tradicionalna talijanska jela. Koliko je teško nuditi njihove suvremene verzije?

Često je taj zadatak pun izazova. Da, teško je. No, naravno, i to je dio posla. Ne nešto čime se čovjek voli baviti, ali i s tim se mora suočiti. U principu, ne očekujem da svi razumiju i prihvaćaju ono što radim, ali to je moja kuhinja i od nje ne odstupam, svijedelo se to nekome ili ne. Nikoga ne tjeram da kod mene jede, to je izbor. No točno ste primijetili da se talijanska kreativna kuhinja bitno osuvremenila. To znači da se i u Italiji stvari mijenjaju, i mnogo mlađe publike spremno je na nešto novo, shvaćaju da kuhinja nije muzejski eksponat, već nešto što se razvija. To je iznimno važno. Na kraju krajeva, hrana je vrlo introspektivna stvar i u njoj nalazite ono što tražite. Optimist sam u tom smislu.

Što je za vas idealan obrok, kada je u pitanju kreativna kuhinja?

Za mene je to obrok u kojem je osoba koja ga je skuhalo uspjela njime prenijeti svoje ideje i emocije. U tome nalazim ljepotu.

Danas Le Calandre nudi tri degustacijska menija – Classico, Tinto i Istinto. Možete li objasniti njihovu bit?

Classico okuplja klasike restorana, dakle jela koja su najčešće naručivana. *Tinto* pak obiluje povrćem, sirovim mesom i ribom, a uvijek ima i tjestenine bez brašna, spravljene od ribe i morskih plodova. Taj meni uvijek sadržava i jelo 10 grama tjestenine, gdje se za razliku od talijanske standardne porcije od 100 grama, služi samo 10 grama, dok je umak glavni junak jela. Trenutačno u tom meniju služimo i romb s *bottargom* i posebnim umakom od artičoke i pistacija, zatim lagano prženu brizlu s umakom od *curryja* i slatkog korijena. *Istinto* je meni koji je sastavljen od manje cerebralnih jela, nastalih instinktivno, što slijedi i instinktivni redoslijed jela u njemu. On počinje parenom *pizzom* sa sirovom ribom, a nastavlja se rotkvicama u šalši od suncokretova ulja i korijandera, suhom juhom od dvanaest povrtnih namirnica i četiri iz mora, zatim raviolima s vongolama, morskim pužićima i ikrom ježinca, u čijem

je središtu igra tekućim i čvrstim elementima... Rižoto je tu od šparoga, zelenog sečuanskog papra, bergamota i dima, a od mesnih jela *carpaccio* od jelena i teleći obraz na žaru.

Gosti mogu kreirati i vlastiti meni od jela iz triju degustacijskih menija. Nema mnogo chefova koji to žele priuštiti vlastitom egu?

Znate, nikada ne bismo smjeli zaboraviti da se bavimo ugostiteljskim poslom, pa ideja ne bi smjela biti da nešto namećemo. Da svima nama sada posluže isto jelo, činilo bi se da je svako spravljeno drukčije, zbog načina na koji bi svatko od nas jeo. Naša interpretacija, to koliko žvačemo, koliko sline imamo u ustima..., sve će to izmijeniti posluženo jelo. Dakle, ja kao *chef* ionako ne mogu kontrolirati sve. Tako da cilj nije nešto nametnuti, nego pružiti emociju, koju će gost onda interpretirati na način koji želi. Nekad će gost naručiti samo špagete s rajčicom, i naravno da ćemo mu ih poslužiti, jer je to najbolji trenutak za to, ono što on baš želi jesti. Dakle, ego? Što je to?

Chefovi svoje kuhinje vode različito. Koji je vaš način?

U kuhinji volim sklad. Nekad je u njoj dobrodošla glazba, i to različiti stilovi. Nekad je potrebna strogoća, nekad zabava, dakle slično kao i u svakoj obitelji. Potrebno je dobro poznavati ljude s kojima radite i znati načine na koje ih najbolje motivirate. Vikanje? Samo kad je nužno. Ali nema bacanja tava i tanjura. Ponekad je dovoljan samo pogled.

Venecijanski restoran Quadri bio je vaš prvi veliki projekt nakon Le Calandrea. Zašto ste odabrali baš to povijesno mjesto?

Ideja nam je bila prenijeti duh Le Calandrea u lagunu. Kuhinja restorana predstavlja suvremene verzije talijanskih i venecijanskih klasika, i to od namirnica iz venecijanske lagune, ponajprije ribe, koja stiže s tržnice Rialto. Za to nam je trebala elegantna sala, koja istovremeno ima opušten ugođaj, da bi gosti mogli uživati u šarmu jednog od najljepših trgova svijeta.

Koja jela tamo konkretno nudite?

Uglavnom tradicionalna talijanska i venecijanska jela s egzotičnim elementima, kao simbolom povijesti Venecije kao velike trgovačke luke. Znate, hrana, kao i



čitav grad, protkan je stranim utjecajima. Recimo, žumanjci u špagetima *alla carbonara* pripremaju se starom japanskom tehnikom. Već spomenuto jelo *Cappuccino* od sipe na crno, ove godine u Quadriju nudimo u verziji *Cappuccino di laguna*, s *baby-kozicama*, rakovicom i čančicama. Trenutačno nudimo bijele i zelene šparoge s umakom od morske trave, hrskave špagete sa sojinim umakom i sušenom ribljom ikrom, *curry* s vrhnjem, šafranom i slatkim korijenom..., a od venecijanskih klasika pileća jetrica na venecijanski i pire od slanutka s malezijskim *sarawak*-crnim paprom te venecijanski *fritto misto*. Nedavno sam, recimo, osmislio *carpaccio* od zubaca s avokadom i matovilcem. Od deserata, primjerice, nudimo Tekuće *beignete* (slatki popečak, pržen u dubokom ulju, op. a.) s bobicama tonka (*sjeme biljke kumaru, iz porodice mahunarki, op.a.*) i jagodama.

I Quadri i La Montecchia danas drže po Michelinovu zvjezdicu. Možete li usporediti ta dva restorana vrlo različite prošlosti?

Oba se bave neotradicionalnom kuhinjom, ali su karakterom i smještajem potpuno različiti. Quadri je jedini *fine dining* restoran na Trgu svetog Marka i ima privilegij jednog od najljepših venecijanskih pogleda, lokal koji, zahvaljujući stranim utjecajima na talijanska i venecijanska jela, podsjeća na kozmopolitsku povijest Venecije, ali i same kavane Quadri. S druge strane, La Montecchia je ladanjski restoran smješten na spektakularnom posjedu usred zelenila, u brežuljkastom kraju, gdje su jela pretežito okrenuta povrću, nešto što zovemo *cucina vegetaliana*. Tamo se služe klasici obitelji Alajmo, poput Njoka od cikle s umakom od gorgonzole, tatarski biftek, koji moj otac priprema na poseban način, hrskava pečena guska s pireom od krumpira...

Zbog čega vam je važan inozemni projekt Caffè Stern?

Gledajte, za nas je i restoran Quadri restoran u inozemstvu, jer Veneciju ne doživljavamo automatski domaćim terenom, prije svega jer 80 posto klijentele čine stranci. Tako nam se i restoran u Parizu učinio dobrom idejom, kada se za to ukazala prigoda. Caffè Stern, baš kao i Quadri, prostor je vrlo bogate povijesti, ali nije živio punim potencijalom. Taj je pariški lokal, nakon što je iz njega otišla graverska tvrtka Stern, bio napušten 180 godina, i mogao se vidjeti samo na rijetkim arhitektonskim turama. A sada je to savršeno mjesto za pravu talijansku kavu, ali i ručak i večeru. Kad ste u tome lokal, kao da se nalazite u Italiji. Cilj je bio gostima predočiti ideju talijanske kuhinje, i to je jako dobro prihvaćeno. Restoran je dobio nagradu za najbolji strani restoran u Parizu, što je velika čast s obzirom na bogatstvo i kvalitetu etničkih restorana u tom gradu.

S obzirom na suradnju s arhitektom Dominiqueom Averlandom i dizajnerom Philippeom Starckom na obnovi tog lokala, je li to još jedan korak u povezivanju robne marke Alajmo i svijeta dizajna?

Čini se, iako to nije bilo smišljeno. Averland i Starck nastojali su što manje mijenjati originalni prostor – seriju mračnih prostorija, a svu svoju vještinu posvetili su poboljšavanju već postojećega nestvarnog ugodaja. Rezultat je fantastičan – vjerojatno najljepši i najugodniji *bacaro* (vrsta jednostavne venecijanske taverne, op. a) na svijetu.

Koliko se razlikuju jela Caffè Stern od onih u Le Calandreu?

Nemamo nekih strogih pravila. Neka su osmišljena posebno za taj restoran, neka adaptirana s jelovnika Le Calandrea... Ona su drukčija već po samu ugodaju restorana, jer ugodaj je dio okusa. Kod ljudi i njihovih osjećaja sve počiva na kontekstu. Kontekst je poput dodatne namirnice.

Zašto ste Caffè Stern svrstali u skupinu svojih casual restorana?

Caffè Stern je neformalno mjesto, gosti bi se trebali osjećati kao kod kuće. S druge strane, u Francuskoj morate početi s dna. Ne možete doći i hvaliti se – ja sam među najboljima u Italiji i imam tri *Michelinove* zvjezdice. Morate biti ponizni i skromni.

Već smo spomenuli veliki napredak suvremene talijanske kuhinje. U kojem smjeru će se ona razvijati u budućnosti?

Taj je napredak, između ostaloga, i posljedica velikih promjena koje gastronomija uopće prolazi posljednja dva desetljeća. Ono što je stalno prisutno jest logika ponovnog otkrivanja vrijednosti iz prošlih vremena, vrijednosti tradicije. Cilj toga postupka jest poboljšavanje okusa, i to uporabom suvremenog rječnika. No svemu treba pristupati s poštovanjem – poštovanjem prema tradiciji i, prije svega, namirnicama. Mislim da će se ići u tom smjeru.

Kako vidite budućnost Le Calandrea i čitave skupine vaših lokala?

Tu ne postoji točan odgovor. Moj je cilj predstavljati talijansku kuhinju na najbolji mogući način. Le Calandre je moje središte svega, i tu provodim 90 posto vremena. Ne planiramo otvaranje novih restorana, ali ako se ukaže neka prigoda, ne znači da je nećemo pokušati iskoristiti. Dakle, i to potpada pod koncept fluidnosti, o čemu sam već govorio. Znači, u životu je tako, mnoge stvari jednostavno ne možete predvidjeti ni kontrolirati. I možda je dobro da je tako. 🍷