



Ručak kod zlatnog teleta

VELIMIR CINDRIĆ

VELIMIR CINDRIĆ

Kad sam koncem siječnja boravio u Udinama, posjetio sam neke lokale u koje sam nekada, za shopping posjeta ili ljetnih boravaka u Bovcu, rado zalazio. Istini za volju, s obzirom da se radi o vremenu udaljenome od danas petnaest godina na više, moram priznati da se Udine nisu značajno promijenile, posebno što se ponude lokala tiče, barem onih u samome gradu (šira okolica ponosi se jednom od najživljih ladanjskih restoranskih scena u tom dijelu Europe). Gradom i dalje caruju solidne trattorie, osterije i pizzerije, a jedini restoran izvan hotela vrijedan pažnje jest i dalje stari, dobri Vitello d'Oro, smješten tek minutu-dvije hoda od najljepšega gradskog trga, Piazza Matteotti.

Toga se restorana sjećam još iz tinejdžerskih dana (hmm, druga polovica 70-ih), premda sam u njemu jeo samo jednom, i to koncem 80-ih, kada je taj lokal vodila još stara generacija obitelji Sabinot, koja je tu 1974. otvorila prvi riblji restoran u Udinama. K tome, radi se o lokalu s dugom prethodnom tradicijom, jer se na tome mjestu prvi restoran spominje još davne 1849. U doba moga prvog posjeta to je još uvijek bio staromodni restoran tipičan za taj kraj Italije, gdje su tragovi vladavine Austro-Ugarske na tom području još uvijek bili vidljivi, barem u tanjuru.

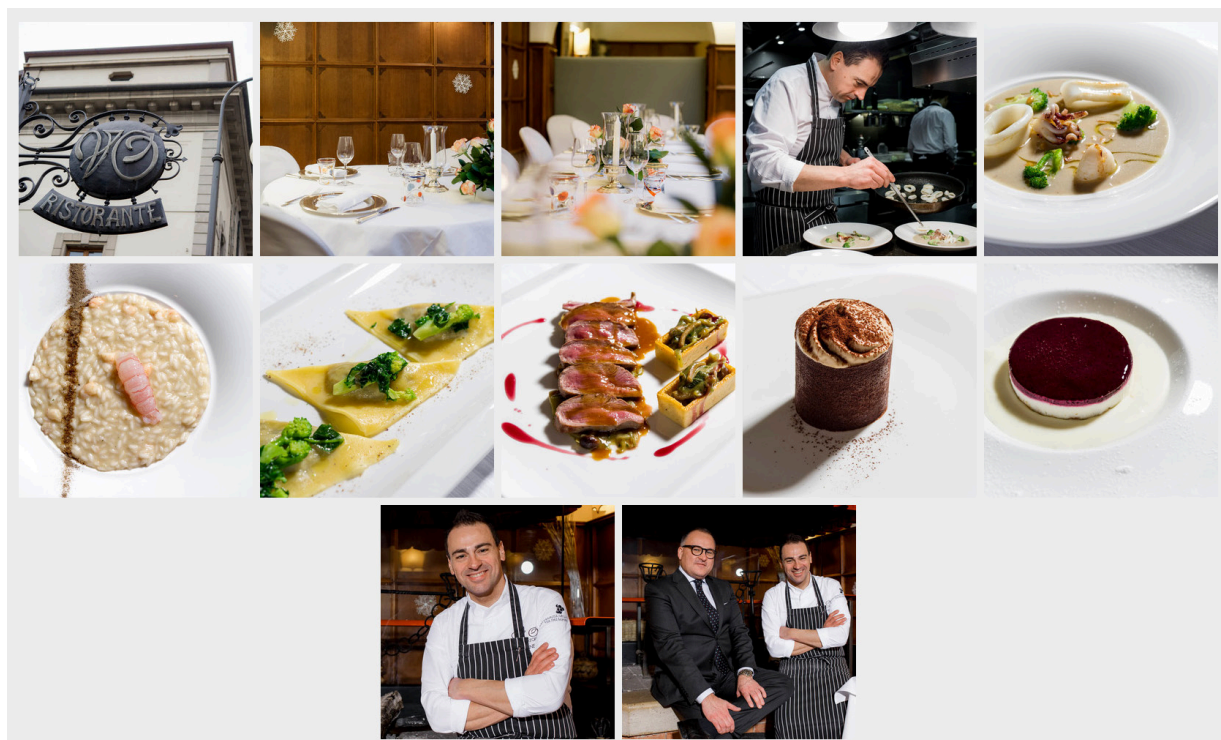
Sjećam se da su na jelovniku bila pobrojana starinska riblja jela, ali se istovremeno nudila i kuhana govedina, koju je gospodin Sabinot pred gostom vadio iz lonca juhe položena na kolicima koja je vozio među stolovima, odrezao nekoliko lijepih reznjeva, položio ih na tanjur i preko mesa naribao svježi hren, prije negoli je tanjur poslužio gostu. Sličan ritual ponavljao se i na koncu objeda s kolicima pretrpanim kolačima i slasticama

talijansko-francusko-austrijskoga repertoara – tiramisu, crème caramel, crostata di mandorle, torta di ricotta, savijača od jabuka, zuppa inglese... Bilo je tu, između tih dvaju rituala, još i drugih nama dobro poznatih specijaliteta, poput ribe i mesa s roštilja, pa čak i odojak na ražnju.

Gotovo dva desetljeća poslije, odlučio sam, ohrabren dobrim ocjenama restorana u raznim vodičima, provjeriti kako se danas jede u Zlatnome teletu. I nisam pogriješio. Dapače! Vitello d'Oro itekako je prepoznatljiv restoran, iako mu je obnovljena fasada, potpuno preuređen interijer, a kolica za posluživanje netragom nestala, zajedno s većinom klasičnih jela. Ostao je samo gospodin Sabinot, koji i dan danas ispomaže u sali. Naime, u međuvremenu lokal su 1991. preuzeli njegovi sinovi Massimiliano i Gianluca, prvi kao šef kuhinje, a drugi kao šef sale i sommelier restorana.

Iza novovjekoga uspjeha ponajviše stoji Massimiliano Sabinot, kojeg svi zovu Max, simpatični i uvijek nasmiješeni chef u srednjim 40-ima. Max je po završenoj ugostiteljskoj školi naukovao u restoranu Astoria u Udinama, kod Giorgija Busdona, jednog od najboljih furlanskih chefova svih vremena, koji je tada držao Michelinovu zvjezdicu. Nije stao na tome, već je iskustva stjecao u ribljim restoranima pokrajine Emilia-Romagna, zatim u Francuskoj, Švicarskoj...

Po preuzimanju lokala od roditelja, Massimiliano i Gianluca nisu radili nagle promjene. Na jelovniku su ostavili neka klasična jela i uveli neka moderna, pazeći da ne otjeraju stare goste, ali da istovremeno i novim generacijama ponude nešto što je išlo ukorak s vremenom. Prije 15-ak godina uveli su jela od sirove ribe i rakova, jer su postala mainstream (danas je pladanj sa



sirovom ribom i rakovima najprodavanije jelo restorana), a Max je inzistirao na kuhanju a la minute, načinu posebno neophodnu za vrhunsku pripremu tjestenina, rižota, ribe rakova i plodova mora. Namirnice većinom nabavljaju u Furlaniji, a riba dolazi iz nedalekih ribarskih mjesta – Grada, Marana, nešto iz Venecije, Trsta i Hrvatske, a nešto i sa Sicilije.

Sjedajući za stol Vitella d’Oro, za onoga koji tu dolazi rijetko, nema dileme. U ponudi je à la carte jelovnik, ali teško da će itko odoljeti nekom od dva degustacijska menija – Veliki po 65 eura i Mali po 55 eura, oba isključivo riblja. I to olakšava odluku, jer gurman zasigurno neće propustiti za dodatnih 10 eura kušati još par jela s repertoara Massimiliana Sabinota.

Veliki degustacijski meni sastoji se od ovećih sedam sljedova, a već sam pogled na popis inače skupih ribljih namirnica ne samo da pojačava apetit, već poručuje da se radi o više nego dobrom omjeru vrijednosti za novac. Taj slasni meni, prepun klasika i favorita restorana Vitello d’Oro, započinje pozdravom iz kuhinje u obliku fritta mista, što jelca fino pripremi za ono što dolazi.

Meni se otvara veličanstvenom Platom sirove ribe i rakova (četiri vrste ribe, lignje, kozica, rakovica, škamp), a potom pred gosta stiže Ruža Gorice (La rosa di Gorizia), odnosno salata od sirove i pečene najcjedenije vrste crvenog radiča, s hobotnicom, bivoljom mozzarellom i hrenom, zaštitno Sabinotovo jelo za koje je osvojio brojne nagrade.

Jednako hvaljeno je i naredno jelo - Flan di zucchine al baccalà mantecato, cvijet tikvice punjen bakalarom na bijelo i položen na pasiranu rajčicu i zgusnutu vodu od rajčice, sve posuto prahom od rajčice. Max tu rabi stari obiteljski recept

za bakalar na bijelo, venecijanske provenijencije, svilenkast i nevjerovatno ukusan, prisutan kao element u moderno koncipiranome jelu spravljenom suvremenim tehnikama. Pokazat će se da su klasični okusi prezentirani na moderan način Sabinotov forte, tipičan za njegov kulinarski stil.

Meni se i dalje nastavlja jednim od Maxovih originalnih (i često kopiranih) jela – Rižoto od škampa i škampa. Radi se o klasičnome rižotu od škampa, nešto manje kremastome, zbog toga što su mu na vrh dodani sirovi repovi škampa. Jednostavno jelo velikoga efekta, koje mora probati svaki posjetitelj restorana Vitello d’Oro.

Potom slijedi glavno jelo - Romb s mirisom šume, baby povrćem i palentom, koje krase poveći komad ribe aromatiziran blagim dimom bora, koji nimalo ne naruši izvorni, svježi okus ribe, ali ju fino poveže s povrćem i palentom.

Nakon osvježavajućeg kiselkastog sorbeta, pred gosta, sukladno pravilu da se nakon ribe očekuje čokoladni desert, stiže Sabinotov desertni klasik - Krema od čokolade, s karameliziranim lješnjacima, sladoledom od vanilije i kremom od espressa.

Tako slasni riblji meni teško se može naći u nas, a po toj cijeni radi se o apsolutno nemogućoj misiji. No, Udine srećom nisu daleko, pa ako vas put tamo nanese...

Na koncu, barem u ovome slučaju, treba zaboraviti na biblijsku priču o zlatnome teletu i Mojsijevu čuđenju ljudima koji se klanjaju zlatnome teletu. Ponekad je i to primjereno.