

INTERVIEW: MASSIMO BOTTURA, OSTERIA FRANCESCANA

# *Kuhinja na vršcima prstiju*

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ (PORTRETI), PAOLO TERZI



Uvijek kažem da je ovo kao da dajem krv iz vlastitoga tijela, govori nam Massimo Bottura dok iz minijaturne bočice obiteljskoga balzamskog octa na tanjur cijedi gustu i sjajnu, nekoliko desetljeća staru tekućinu, s tolikom pažnjom kao da je riječ o najvećem bogatstvu (što s obzirom na unikatnost i cijenu zapravo i jest). U njegovoj Osteriji Francesciani, avangardnom restoranu u Modeni s maksimalne tri *Michelinove* zvjezdice i petome na prestižnoj *San Pellegrinovo* listi 50 najboljih restorana svijeta, to je svakodnevni ritual, koji se ponavlja i s mnogim drugim namirnicama što se tu, kao čarolijom, pretvaraju u remek-djela progresivne kuhinje.

No otkud avangardna kuhinja, rijetka i u Rimu i Milanu, baš u Modeni, jednom od najkonzervativnijih talijanskih gradova, gdje mobiteli zvone tiho, broj Ferrarija nadmašuje onaj Vespi i gdje je dodatni list lovora u gulašu razlog za skandal? Ako zanemarimo taj neobični kontrast, sve se ipak čini vrlo logičnim. Naime, na području smo Emilie-Romagne, pokrajine u središnjoj Italiji, između između hladnoga sjevera Alpa i toploga mediteranskog juga. Taj kraj, jedan od gospodarski najnaprednijih dijelova Italije, ponosi se poviješću i kulturom bogatim gradovima te turistički razvijenom rivijerom, a prije svega reputacijom gastronomske meke. Tu su se, naime, koncentrirale neke od najpoznatijih talijanskih gastronomskih atrakcija – već spomenuti *aceto balsamico*, delicija koja je plod slojevitoga spoja prirode, ljudi, tajnih receptura i čitave filozofije, zatim najpoznatiji talijanski *prosciutto crudo*, pršut što nastaje kao posljedica hranjenja svinja sirutkom preostalom od proizvodnje treće svjetski znane namirnice pokrajine – *parmigiana reggiana*.

Iako je Bottura prvi restoran otvorio još 1987, tek je Osteria Francescana postala njegovim paradnim poligonom, mjesto na kojemu će i izgraditi svoj mit jedinstvenoga svjetskog *chefa*. Lokal je, nakon godina borbe s preživljavanjem, 2002. zaradio prvu *Michelinovu* zvjezdicu, tri godine poslije i drugu, a u jesen 2011. i treću. Svjetsku pozornost napokon je privukao 2009. plasmanom na 13. mjesto liste *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants*, kao najbolje rangiran talijanski restoran (2010. popeo se za sedam mjesta, 2011. zasjeo na četvrto, a 2012. spustio stepenicu niže). Kao rezultat, Botturino se ime odjednom počelo spominjati u istome dahu s onim Ferrana Adrije, Hestona Blumenthala i Renéa Redzepija.

Upravo je avangardni pristup Massima Botturu predstavio ne samo kao *chefa* nego i kao umjetnika (jednako ga cijene i gurmani i ljubitelji umjetnosti). Taj *chef* renesansne provenijencije čovjek je jedinstvene umjetničke i filozofske ekspresije, koji nadahnuće crpe iz likovne umjetnosti, glazbe (veliki je ljubitelj *jazza*, posebno *jazz*-pijanista), povijesti, poezije te zaljubljenik u svoj posao, na koji se svakodnevno baca sa strašću beskompromisna perfekcionista.

Taj pedesetogodišnjak, koji će sugovornika odmah oduševiti strašću kojom priča o hrani, ljudima, umjetnosti i svemu što mu je bitno u životu, prisjećajući se događaja iz prošlosti neće se truditi sakriti osjećaje i vrlo će brzo postati jasno da iza njegove priče nema iskonstruiranih filozofija ni marketinških sintagmi koje se ponavljaju u pravilnim razmacima, kao što je slučaj s nemalim brojem suvremenih *chefova*.

Massimo Bottura rodio se kao peto dijete u obitelji koja se bavila veleprodajom naftnih proizvoda. Prve korake u



BANKA RIBA



kuhinji napravio je uz majku i baku, a kao tinejdžer bi, nakon plesa, kući pozivao prijatelje, gdje bi cijelom društvu pekao palačinke. S obitelji je često jeo i u restoranima s *Michelinovim* zvjezdicama (Massimo će se rado prisjetiti kako je otac njega i braću vodio u restoran čuvenoga Gualtieria Marchesija, kojega smatraju utemeljiteljem moderne talijanske kuhinje). No, uza svu strast za dobrom hranom, za Massima je, prešutno, ipak bila određena pravnička karijera u obiteljskoj tvrtki.

Ipak, njegova ljubav za kuhanje odvela ga je baš u tom smjeru, pa je, kad mu se sredinom 80-ih ukazala prilika za ostvarenje te strasti, otvorio vlastitu *trattoriju* u selu Campazzo, nedaleko Modene, i ubrzo je pretvorio u restoran koji se bavio tradicionalnom kuhinjom. U Modeni, odanoj tradicionalnim lokalnim jelima, njegov je lokal možda bio neobičan, ali je, zahvaljujući Massimovoj darovitosti i velikoj strasti, postao poznat među lokalnim gurmanima, a za svoje je trpeze čak privukao i neke od poznatih *chefova*.

Upravo za potonju činjenicu vezan je prvi važni događaj u Botturinoj karijeri, kada se 1992. u Modeni zatekao Alain Ducasse, čuveni francuski *chef* koji će obilježiti 90-e (prvi *chef* u povijesti s trima restoranima nagrađenim trima *Michelinovim* zvjezdicama u trima gradovima), i slučajno posjetio Massimov restoran, sretna okolnost koja će ga odvesti u Ducasseov zvjezdani Louis XV u Monte Carlu, gdje će usavršiti dotadašnja znanja i naučiti lekciju koja će izmijeniti njegovu karijeru i život.

Nakon nastavka stjecanja iskustava u New Yorku, 1995. vratio se u Modenu i otvorio Osteriju Francescanu te se, rabeći sve tehnike i vještine koje je naučio kod Ducassea, usmjerio na jela klasične francuske kuhinje. Restoran je brzo postao poznat po iznimno dobroj hrani, ali i kreativnom načinu na koji su jela posluživana. No taj lako dosegnut cilj nije zadovoljio Massima, a k tome bio je nedostatan da bi njegovu slavu lansirao izvan Modene, a kamoli Italije. Za to je bilo potrebno da ga sreća pomazi po drugi put u njegovoj karijeri.

Taj se korak dogodio početkom novog milenija, i to ponovno slučajnim susretom u Modeni, zahvaljujući kojemu se iznenada našao u epicentru svjetske kulinarske avangarde – restoranu El Bulli Ferrana Adrije. Adria je već nekoliko godina prije bio dovršio svoju revolucionarnu fazu, a fama o El Bulliju iz stručnih se krugova počela širiti i u popularnu kulturu, status koji će restoran, počevši od 2002. zapečatiti serijom prvih mjesta na *San Pellegrinovoj* listi. Bottura se u El Bulliju upoznao s najsuvremenijim tehnikama, naučio da kreativna jela nastaju kao rezultat avangardnih koncepata te, za njega možda najvažnije, shvatio Ferranov način rada kao umjetnički proces, u kojem *chef* razmišlja i radi poput slikara, arhitekta ili glazbenika.

Otuda do svjetskoga vrha modenskoga je *chefa* ipak dijelilo više od pola desetljeća teške borbe za preživljavanje,

nerazumijevanje gastronomski konzervativne sredine, pa čak i jedan skandal kojega se nerado prisjeća. U međuvremenu, u razgovorima sa suprugom Larom (*moj najoštrij kritičar*, reći će), Massimo je došao do zaključka da nije dovoljno biti provokativan, nego da se mora vratiti temeljima, jednostavnim jelima tradicionalne kuhinje i, uporabom vrhunskih namirnica, reinterpretirati ih na inovativan način. Time je napokon definirao svoju formulu i, radeći predano u svojoj kuhinji-laboratoriju, *izmislio* posve originalni rukopis, dosegnuvši njime sam vrh *San Pellegrinove* liste, osvojivši titulu *Najboljeg svjetskog chefa* prema izboru Međunarodne gastronomske akademije sa sjedištem u Parizu te dodavši treću *Michelinovu* zvjezdicu. Ti su uspjesi Massima Botturu i Osteriju Francescanu upisali u svjetsku povijest restorana s najvećom počasti.

Naučivši od Adrije umjetnost manipulacije namirnicama, Botturinoj su se kreativnosti otvorila sasvim nova vrata. No iako Massimo rado poseže za eksperimentalnim, i znanstvenim inovacijama u kulinarstvu (i sam je autor više originalnih kulinarskih tehnika), istovremeno je i veliki zagovornik vrhunskih tradicionalnih namirnica. One ponekad možda i završe u neprepoznatljivu obliku ili dekonstruiranome jelu, ali nikada ne gube svoju bit, jer se u Massima Botturu ne radi o molekularnoj gastronomiji, već jednostavno, kako sam kaže, *o tome je li nešto dobro ili nije*.

Naime, minimalistički i izrazito konceptualni Botturin stil, premda izrazito progresivan, zapravo je neobična kombinacija slavljenja tradicije i njezinih avangardnih interpretacija (*Inovacija je temelj tradicije i tradicija budućnosti*, reći će filozofski). Njegova kuhinja, naime, poštuje i odražava tradiciju, ali istodobno vrlo slobodno propituje i staro i novo, pomiče granice i otvara vrata inovacijama i novim doživljajima.

Jela Francescane kreću se u rasponu od tradicionalnih, preko Botturinih klasika do najnovijih avangardnih jela. Svako najpoznatije Botturino jelo zove se *Le Cinque Stagionature Del Parmigiano Reggiano In Temperature e Consistenze* (Pet doba *parmigiana reggiana* u različitim temperaturama i teksturama), a zajednički nazivnik njegova repertoara jest rijetka kombinacija kompleksnih razmišljanja i poetične jednostavnosti, sve podloženo pomnim istraživanjima i velikom strahću. Zahvaljujući ljubavi za sve umjetnosti, oblici i boje u Massimovim jelima igraju jednako važnu ulogu kao i okusi, mirisi i teksture. Mnoga Botturina jela referiraju se na njegove umjetničke uzore, od *jazz*-pijanista Theloniousa Monka do avangardnog umjetnika Josepha Beuysa. I sam će svoje kuhanje nazvati *rezultatom strasti za suvremenu umjetnost, glazbu i hranu te sjećanjima na okuse djetinjstva izražene putem avangarde*. Primjerice, jelo *Nero su nero. Omaggio a T. Monk* genijalno je u svojoj vizualnoj jednostavnosti, koja istodobno sugerira crno-bijelu klavijaturu i važnost

prostora između dvaju tonova genijalnog pijanista (bjelina bakalara u kontrastu s tamnim začinskim travama i umakom od sipina crnila).

Massimo je poznat i kao *chef* koji se voli poigrati *sno-bovštinom* određenih jela i namirnica, pa je tako osmislio i *Magnum od gusje jetre*, gdje je ta luksuzna namirnica svedena na pojavnost demokratskog sladoleda na štapiću (jelo, u raznim verzijama, citirano širom svijeta, poput lizalice od gusje jetre Grahama Elliotta Bowlesa iz čikaškog restorana GE s *Michelinovom* zvjezdicom).

Već sami neobični nazivi nekih jela – *Pi, pi, pi, pile... gdje si, Tortellini plešu u juhi, Je li ovo romb na žaru, Kuhana govedina koja nije kuhana, Krumpir želi postati tartuf, Sjećanja na sendvič s mortadelom...* već dovoljno govore o ideji jela koja se nalaze iza njih. Pa ipak, Massimo će i pored toga uvijek uspjeti iznenaditi gosta kad pred njega napokon iznesu jelo, jer će ono osim očiju i nepca jednako stimulirati razum i dušu.

Interijer Osterije Francescane (u čast treće zvjezdice temeljito preuređen prošloga ljeta) izravni je odraz Massimova razmišljanja, pa je dobro popunjen djelima suvremene likovne umjetnosti, baš kao i njegov mali ured, koji gleda na uličicu u starome dijelu Modene, u kojem smo razgovarali uz jazz-glazbu Matije Dedića (Bottura ga iznimno cijeni). I taj ured i police u restoranu prepuni su kuharica velikana gastronomije 20. i 21. stoljeća, umjetničkih slika i Massimovih fotografija s prijateljima (*Pogledajte, tu smo René Redzepi i ja u El Bulliju, stalno smo bili zajedno...*, pokazao nam je Bottura fotoalbum s uspomnama sa stažiranja u Adrijinu restoranu). Malena sala Francescane, čiji kapacitet varira između šest i deset stolova, zapravo djeluje poput Botturina doma, pogotovo stoga što, kada je u Modeni, za svakoga ručka i večere Massimo više puta obiđe goste, pojašnjava im jela i provjerava jesu li svi zadovoljni.

Osteria Francescana nudi tri vrste degustacijskih menija – *Tradizionale* (tradicionalna lokalna jela, 100 €), *Classici* (najpoznatija jela restorana, 140 €) i *Sensazioni* (eksperimentalna kuhinja, 180 €), od kojih je posljednji, po rujanskom otvaranju nakon preuređenja lokala, nazvan *Dođite sa mnom u Italiju*. Massimo je za nas odabrao baš taj i u njega ubacio dodatna jela s popisa klasika Francescane. Taj je degustacijski meni bio podijeljen u četiri dijela. U prvome su posluženi *Morski kamen* (meki, spužvasti kamen od morskih algi i sipina crnila na umaku od školjaka i rakova), *Ponovo izgrađeni prstac* (elegantna konstrukcija ljuske od morske trave u obliku prstaca, punjena mesom čančica, jakopskih kapica i kamenica te umakom od maslinova ulja, peršina i čilija) te *Bakalar: riba Emilia-Romagne s mediteranskim okusima* (kombinacija ribe sjevernih mora u umaku od mediteranskih začina).

Drugi je dio započeo jelom *More i obala: riža* (žarko crvenonarančast složenac ikre morskoga ježinca, telečeg *jusa*, crnog tartufa i šipka), nastavio se *Jeguljom koja pliva natrag u rijeku Po* (filet jegulje pečen u balzamičnom octu, s kremom od palente, sokom zelene jabuke i pepelom palente), a završio još dvama *mare-monti* jelima – brancinom u lovačkom umaku za zeca (*cacciatore*) i *scarpettom* (puževi u gustoj mirisnoj ribljoj juhi s pjenicom od limuna, koji se jedu *à la scarpetta*, odnosno grabljenjem jela komadima peciva, kao u *trattoriji*), od kojih je drugo sofisticirana kreacija rustikalnih korijena, koja je bogatim okusima, maštovitošću i zabavnošću primjer sjajna kreativnog kuhanja.

Niz glavnih jela uključio je *Zamislite: krava na paši* (teleći obraz na kremi od krumpira i ekstraktu gljiva i tartufa s tikvicama, graškom i špinatom), *Koncentraciju srži govede kosti i riže sa šafranom* (genijalna verzija rižota – zdjela s diskom tekućine – tri četvrtine *demi-glacea* od koljenice i jedna četvrtina emulzije šafrana i koštane srži, na čijem je većem dijelu položena hrustava riža), juhu od glave odojka sa smrčcima punjenim *cotechinom*, hrustavim mesom glave odojka i tjesteninom (juha nevjerojatno intenzivna okusa) te biserku sa sladoledom od iznutrica.

U sva tri dijela na kušanje su nam dane i prve verzije novih jela s temom *putovanja Italijom*, gdje gosta Massimo vodi za ruku i predstavlja mu svoje viđenje talijanske gastrokulture i nasljeđa. Cijeli koncept najavljen je jelom *Noina arka* (šest vrsta *tortellina*), a nastavljen kreacijama tipičnim za Botturino razmišljanje, i to znakovitih imena – *Bijela riža na bijelom, Uh, pregorio sam srdele, Lov na goluba...* Ta će jela, zajedno s novim verzijama starijih, tijekom godine posve preuzeti eksperimentalni meni i neprestano ga mijenjati.

Naš meni dovršila su tri slatka slijeda – *Iceland (snijeg na zimskom tlu*, odnosno led od zelene jabuke i krastavca na zamrznutom voću, tartufima i gljivama s prahom *tapenade*), *Kolač od limuna koji mi je ispao iz ruku* (kolačić punjen kremom od limuna, duhovito poslužen na polomljenom tanjuru koji kao da je razbio spomenuti kolačić) te *Macaron između slatkog i slanog* (neutralni *macaron* s gusjom jetrom, crnim tartufom i oraščićima). Bio je to vrlo delikatni završetak jednog ručka za pamćenje.

Massimo Bottura pokazao se genijalnim modernistom koji gostu lako izmami osjećaje i osmijeh, ponajviše zbog toga što njegova kuhinja govori univerzalnim jezikom, koji je ujedno svojevrsna umjetnost. Posve je jasno zašto je Osteria Francescana toliko cijenjena, a ono što radi Massimo Bottura toliko jedinstveno. Doista, kuhinja koja se kreće na vršcima prstiju (tako će je opisati sam Massimo), ali djeluje gromoglasno.

*Osteria Francescana dvije je godine zaredom ocijenjena trima Michelinove zvjezdicama, peta je na svjetskoj rang-listi restorana, a Međunarodna gastronomska akademija u Parizu proglasila vas je Najboljim svjetskim chefom. Kako razmišljate o tom nizu uspjeha?*

To je bila fantastična godina. Nakon svega sjetio sam se oca, mojih svađa s njim zbog toga što se želim baviti kuhanjem i obećanja da ću postati vrhunski *chef*, koje sam mu dao olako. Sve to držim zajedničkim uspjehom, uspjehom ljudi s kojima radim. Tu nije riječ o Massimu Botturi, već cijeloj ekipi Osterije Francescane i prepoznavanju onoga što se danas događa na talijanskoj sceni. Mislim da danas u Italiji postoji vrlo važna i snažna skupina ljudi, prijatelja kojima je zajednička strast za gastronomiju, i koji se zajedno razvijaju i napreduju. Isto tako, sastavni dio svega su i seljaci, uzgajivači, ribari..., ljudi koji nas stalno prate i koji su nam pružili mogućnost da radimo s izvrsnim namirnicama i pretvaramo ih u kreativna jela. Ta je skupina danas snažnija nego ikada, i lijepo je biti na čelu toga pokreta. Bit su Osterije Francescane ideje, koje su uvijek usmjerene na budućnost. Kada me pitaju što će se događati u našoj budućnosti, uvijek odgovaram – budućnost. Jer ako vas stalno stimulira kreativni proces, jednostavno ne možete stati. Gurate naprijed i ne gledate iza sebe. Zapravo,

gledate na prošlost, ali sasvim drukčije – na kritički način, a ne nostalgично. Nastojite ono najbolje iz prošlosti prenijeti u budućnost, tako da sve propustite kroz vlastitu filozofiju i prilagodite razvoju svoje ideje. Mislim da je to razlog zbog kojega ljudi prepoznaju ono što radim i zašto cijene moj rad. Sve nagrade važne su samo u tome smislu i nijedna mi nije vrednija od druge. Prije tri sam godine, recimo, od moga grada Modene dobio zlatnu medalju kao ambasador, promicatelj naše regije, i to je nešto na što sam zaista jako ponosan. To mi je važno, jer će vas uvijek prije nagraditi negdje drugdje nego tamo gdje živite.

*No u svijetu još ima mnogo ljudi koji za vas i vaš rad nisu čuli. Dakle, imate još mnogo prostora za osvajanje?*

To mi uopće nije važno. Ne težim tomu da postanem zvijezda popularne kulture. Moja je kuhinja vrlo intimistička i, kako to volim reći, kreće se na prstima. Ona duboko zadire u emocije, i to je razlog zbog kojega me zanima samo jedan restoran, i to malen kao što je ovaj. Volim imati slobodu da izađem iz kuhinje i porazgovaram s ljudima koji dolaze iz svih krajeva svijeta da bi tu jeli i s njima podijelim doživljaj hrane. To je moguće samo zato što sve držim pod kontrolom, i to mi je iznimno važno.

*Potječete iz obitelji koja se nikada nije bavila ugostiteljstvom. Je li vaša fascinacija kuhanjem povezana s djetinjstvom i onim što se kuhalo u vašem domu?*

Odrastao sam u jako velikoj obitelji. Imam petero braće i sestru, tri strica... i svi su živjeli vrlo blisko. Jasno, svake nedjelje i za bilo koji praznik svi smo bili zajedno. To su bili golemi ručkovi, velike gozbe i zabave... Sve su žene bile u kuhinji, pripremale tjesteninu, kuhale, pekale velike pečenke... totalna gungula. Kao najmlađi, ja sam uvijek izazivao svoju braću, pa smo se stalno svađali. Bježao sam pred njima i kuhinja je za mene uvijek bila spas, sigurno mjesto, gdje bi me žene zaštitile. Baka bi me uvijek branila velikim valjkom kojim je valjala tijesto, dok bih se ja skrivao pod stolom i jeo sirove *tortelline*, koje sam krao sa stola. Zato je *tortellino* za mene jelo mojih sjećanja, ali sirovi *tortellino*.

*Što vas je poslije najviše uputilo na gastronomiju?*

Vrlo sam blizak s braćom, pa sam uvijek pratio ono što oni rade i išao njihovim stopama. A to su uvijek bila putovanja i eno-gastronomski iskustva. Posjećivali smo najbolje restorane Italije, Francuske i svijeta, kušali najbolja talijanska i svjetska vina, tako da je strast za time u meni stalno rasla. Upravo zbog toga jednoga sam dana i rekao ocu da nisam baš naj sretniji što studiram pravo i što bih trebao postati pravnik. Oprezno sam mu priopćio da sam odlučio kupiti malu *trattoriju* na selu, nedaleko Modene.

*Možete li opisati sebe 1986, kada ste se odlučili okušati u profesionalnoj kuhinji?*

Bio sam mladi strasveni gurman, pomalo zanesen ili lud, ne znam koja bi bila prava riječ. Koračao sam u mraku i jedino u što sam bio potpuno siguran bilo je da želim otvoriti restoran i kuhati. Imao sam osjećaj što će se dogoditi, odnosno da će svi koje poznajem biti uz mene. Vjerovao sam da će mi majka pomoći, jer je odlična kuharica, a imao sam i sreće upoznati

Lidiju Cristoni, ženu koja je bila poput stare domaćice i koja je kuhala u prethodnoj inkarnaciji te *trattorije*, tako da sam se osjetio sigurnim. Rekao sam sâm sebi – OK, mogu ja to...

*Kakva ste jela tamo služili?*

Uglavnom tradicionalna, ali iskušavali smo i nove stvari. Radio sam *strozzaprete* (vrsta tjestenine tipične za pokrajine Emilia-Romagna, Toskana i Umbrija, op. a.), jela iz raznih dijelova Italije, lokalno pečenje od svinjskoga karea..., ali u svemu smo se trudili rabiti isključivo najbolje i najprimjerenije namirnice, kao i kuhati tako da jela budu lagana. Izbjegavali smo teška jela, kakva se tu obično spravlja. Za to sam se stalno borio u kuhinji, a ponekad i svađao s Lidijom. Mislim da smo, zapravo, jedno na drugo mnogo utjecali.

*Kuhati ste zapravo učili od Georgesa Cognyja, francuskoga chefa koji je neko vrijeme živio u Piacenzi. Odakle kod vas usporedni interes za talijansku pučku i klasičnu francusku kuhinju?*

Prijateljstvo s to dvoje, Lidijom Cristoni i Georgesom Cognyjem, navelo me na to da se ozbiljno počnem baviti kuhanjem. Lidia me naučila da dušu darujem tradiciji, a Georges me uputio u tajne klasične francuske kuhinje. To su bile stube kojima sam se uspinjao. Jedna za drugom, dakle postupno, što držim jako važnim. Najprije sam učio korake tradicionalne talijanske kuhinje – miješenje i valjanje tijesta, kao temeljne i vrlo spore procese kuhanja, a potom klasični francuski način – sa svim mogućim umacima, koji su se sjajili od maslaca i masnoga vrhnja... Na taj način stvorio sam u sebi mješavinu tradicionalne pučke kuhinje i dosega klasične kuhinje. To je za mene u to doba, negdje 1987/88, bilo vrlo zanimljivo.

*Koliko je istine u anegdoti o vašem susretu s Ducasseom i njegovu pozivu da 1992. dođete raditi u restoran Louis XV u Monte Carlu?*

Ducasse je te godine u okolici Modene tragao za najboljim balzamičnim octom, i pitao je nekoga kamo bi mogao otići na ručak. Poslali su ga u moju *trattoriju* i čim je došao, nije sjeo za stol, već je otišao u kuhinju i samo promatrao – kako valjamo tjesteninu, što pripremamo... Uopće nije sjedao za stol. Bio sam čuo za njega, ali nisam znao gotovo ništa o njegovoj kuhinji, jer je on u to doba još bio prilično nepoznat. Nakon što je ručao, došao je u kuhinju i pitao me bih li došao k njemu u Monte Carlo, gdje je on počeo raditi nekoliko godina prije toga. Pristao sam, i to je promijenilo moj životni put.

*Je li vas impresionirala užurbana kuhinja Louisa XV i kako se sjećate prvih dana u njoj?*

Složenost organizacije rada u toj kuhinji šokirala me. Imali su savršen broj ljudi za svaku stanicu u toj golemoj hotelskoj kuhinji. Ustajao sam vrlo rano, učio kako se rade različite vrste kruha, peciva... Imao sam prilike raditi na svakoj od stanica i učiti sve poslove. Sjećam se kako sam u slastičarskom odjelu od nekog Alzašanina učio sve o čokoladi. I tako redom... Ducasse mi je dao šansu i ja sam je bio svjestan. Radio sam kao pas, od jutra do kasnonoćnih sati, minimalno 13 sati dnevno. Učio sam jako brzo i predano, bio vrlo usredotočen, koncentrirao se na okuse..., i preda mnom se otvarao predivan, iznimno zanimljiv svijet. To nije bila francuska kuhinja kakvu



sam dotad poznao, već jedna, za to doba, vrlo moderna kuhinja, lišena svega suvišnog. Ducasse je potpuno pročistio pretjerivanja na tanjurima iz 80-ih i postigao nevjerojatnu čistoću okusa.

#### *Je li baš ta lekcija bila najvažnija za vas?*

Od Ducassea sam naučio mnoštvo stvari, no zanimljivo je da sam najvažniju stvar naučio posljednjega dana, zapravo u posljednjoj minuti koju sam proveo u toj kuhinji. Priuštio mi je šok-terapiju kad smo se pozdravljali, neposredno prije nego li sam otišao na avion za New York. Sa sobom sam nosio sve bilješke što sam ih bio napravio tijekom šest-sedam mjeseci koje sam proveo u toj kuhinji. Držao sam ih pod rukom kao najvredniju stvar, koju nisam ni trenu ispuštao iz vida. On je zgrabio te moje bilješke, bacio ih u kantu za smeće i rekao mi – sad si spreman raditi isključivo vlastitom glavom. To je za mene bio šok, grozno nasilništvo, ali i terapija. U tom jednom jedinom trenutku osjetio sam tako čvrsto samopouzdanje, osjećaj kojega se jako dobro sjećam i dan-danas. Ja takve stvari ne činim ljudima koji kod mene danas uče, ali to držim najvažnijom i najvrednijom lekcijom koju sam naučio. Nešto nevjerojatno.

#### *Kako to da ste odlučili otići u New York?*

Jednostavno zato jer je Sylvain Portay, chef koji je jako dugo radio s Ducasseom, tada vodio kuhinju Le Cirquea (njujorški restoran-institucija restoratera Sirija Maccionija). Trebali su ljude i ja sam otišao tamo, jer je to bio restoran gdje su radili mnogi poznati svjetski chefovi, poput

Daniela Bouluda, Alaina Sallhaca, Sothe Khuna... No nakon Ducasseova Louisa XV to je bio drugi svijet. Rekao sam sâm sebi – ovo ti ne treba, radije malo propuštaj Sjedinjenim Državama i kreni dalje...

#### *Vaša buduća supruga, Lara Gilmore, koju ste upoznali u New Yorku, radila je i kretala se u umjetničkim krugovima. Je li to bio vaš prvi ozbiljni susret sa svijetom umjetnosti?*

Svoju buduću suprugu upoznao sam u maloj trattoriji Cafe di Nonna, u njujorškoj četvrti SoHo. Radila je u malom, vrlo avangardnom kazalištu i to je zaista bio moj prvi izravni dodir s ozbiljnom umjetnošću. Ona je u moj život unijela veliku, značajnu kulturu, i to me se jako dojmilo. Obišli smo sve važne muzeje, posjećivali predstave, od Broadwaya do najavangardnijih kazališta... To je za mene opet bilo otvaranje novoga svijeta.

#### *Kada vam je prvi put palo na pamet povezati umjetnosti s kuhanjem?*

Mislim da je to bilo odmah. Od prvoga dana ideje o Francescani pričali smo o tome i počele su se ukazivati neke mogućnosti. Bili smo jako uzbuđeni i ideje su dolazile same, prava eksplozija ideja i energije. To je bilo jako zanimljivo. Taj proces, nakon toga, nikada nije prestao, i to uzbuđenje traje još i danas. Moja je kuhinja stalno u nekoj vezi s umjetnošću. Naša kuća, restoran i kuhinja ispunjeni su umjetnošću, idejama, glazbom... To je zaista ono što nam daje snagu, novu perspektivu i potiče nas na kreativni rad. Znaite, umjetnost je gornji sloj piramide društva, nešto što razumu daje smjernice za budućnost, nešto što vas navodi na razmišljanje. Umjetnost je sasvim druga dimenzija.

#### *Koja je bila temeljna ideja s kojom ste otvarali Osteriju Francescanu?*

Ideja mi je bila maknuti se iz trattorije na selu i doći u središte grada, tamo gdje su na čovjeka usmjereni reflektori, tamo gdje možete privući pozornost. Ono što sam htio bilo je objediniti sve što sam radio i naučio u prethodnih deset godina – rad u trattoriji na selu, tradicionalna pučka kuhinja, klasična francuska kuhinja, iskustvo Ducassea u Monte Carlu, doživljaj New Yorka i drugih američkih gradova..., toliko toga. Otvorio sam Osteriju Francescanu i počeo raditi. Odmah na početku, dok smo čekali na

dopuštenje za rad i dok je restoran još bio zatvoren, posjetio me njemački novinar Johann Wilsberger, koji je pokrenuo magazin *Gourmet*. Pokucao je na vrata i pitao me može li napraviti nekoliko fotografija. Pokazao sam mu neka svoja jela – *Tjestenina koja to nije, Crno-bijeli romb, Što to dovraga radiš, Juha u tortellinima...*, dakle vrlo provokativna jela na temelju pomalo ludih ideja, i on je bio zapanjen i oduševljen. Napisao je čitav članak o tim jelima, a mene predstavio kao novoga chefa iz Modene, koji kuha fantastična jela s balzamskim octom. Sjećam se da me pogledao u oči i rekao mi – pazi da ne skreneš sa svoga puta jer ćeš u budućnosti biti veliki chef. Bio sam jako ponosan... Isto tako, na početku moje karijere, kušali smo jednom neka jela koja je pripremio Georges Cogny, kamenicu omotanu špekrom u umaku od *sauternes*a. Svi su to jelo jako hvalili, a ja sam rekao da mi se ne sviđa jer je prejakih okusa. On mi je odgovorio – u pravu si, tvoje će te nepce daleko odvesti. To je bilo 1988, i mislio sam – ako mi je Georges to rekao, onda moram uvijek, uvijek vjerovati svojem nepcu. To je jako utjecalo na mene. Znaite, ovo su stvari o kojima još nikomu nisam pričao. To zna samo Georgesova supruga. Pitali ste me o Ducasseu, mojoj supruzi..., sve su to stvari koje sam prvi put nekome ispričao.

#### *Jeste li 1999. otišli raditi jednu sezonu u El Bulli zato što su to tada nastojali svi mladi chefovi i zato što je Adrià bio popularan u stručnim krugovima?*

Ne. To je čak bilo slučajno. Ferran je došao primiti neku nagradu u Modenu i ja sam priredio večeru. Pitao me želim li doći k njemu i pristao sam. Iduće sezone napustio sam restoran na četiri mjeseca i otišao u El Bulli. Tada ni izbliza nisam znao koliko će Ferran utjecati na moj profesionalni život. Znaite, Ferranova je bit u tome što se odmiče od apstraktnoga doživljaja. Postavlja si pitanje, zamišlja prizore..., baš poput slikara, arhitekta ili glazbenika. A onda na pitanje odgovara jelom, jestivim odgovorom...

#### *Manipulacija namirnicama i temperaturnama i jela koja varaju oči i razum tada su bili još vrlo strani na talijanskoj restoranskoj sceni. Koliko su bili teški počeci i jesu li ljudi razumjeli ono što ste radili?*

To je vrlo sklisko pitanje na koje radije ne bih odgovorio. Zbog nekih svojih stajali-

šta o toj temi imao sam prije nekoliko godina vrlo neugodnih iskustava, pogotovo kad me napala popularna televizijska emisija *Striscia la Notizia* (velika rasprava koja se razvila oko nerazumijevanja znanosti potaknute kuhinje i lažnih tvrdnji da se u njoj rabe za zdravlje štetni pripravci, op. a.). To je bilo najgore razdoblje moga života. Zna, možete birati želite li biti popularni ili poznati. Ako želite biti popularni, morate govoriti jednostavne, uhu dopadljive stvari. Ako želite biti poznati, morate govoriti inteligentne stvari, koje su jasno često drukčije od onoga što većina ljudi želi čuti, ali koje otvaraju nove putove. Primjerice, to može biti nov način uporabe parmezana ili nekih drugih namirnica, za koje mnogi misle da se moraju zacementirati u prošlosti.

*Je li istina da ste, usprkos Michelinovoj zvjezdici, prije desetak godina razmišljali o zatvaranju restorana, jednostavno zato što u Modeni nije bilo dovoljno publike za kuhinju koju ste nudili?*

To je bilo doba kad smo radili jela poput *Magnuma od gusje jetre* ili *Pet doba Parmigiana Reggiana*... Mnogi su mislili da sam lud jer stvaram sva ta čudna jela. Malo me tko razumio i bio sam sasvim gurnut u stranu, vrlo blizu preseljenju u London, zahvaljujući projektu vrlo poznate modne kompanije, koja je tamo željela otvoriti restoran. A onda mi je supruga rekla – ako sad preseliš, žalit ćeš to do kraja života, jer ćeš biti bijesan što nisi uspio u svome gradu. Shvatio sam da je u pravu i odlučio nastaviti raditi tu, i sve se promijenilo. Zato želim poručiti svim mladim *chefovima* koji će ovo pročitati – vjerujte u svoje snove i živite svoj život kao san, jer sve drugo nema smisla. Zna, snovi se većinom ostvare, jasno pod uvjetom da od njih ne odustanete.

*Jesu li emocije glavno sredstvo kojim pokušavate svoju strast za umjetnost, glazbu i literaturu prenijeti na hranu?*

Točno, jesu. Čovjek mora ići za onim što ga zanima, i to u dubinu tih stvari, jer tako interes prerasta u strast. A putem strasti moći ćete prenositi emocije. I to uvijek govorim mladim kuharima. Ne treba samo biti u kuhinji, već ići i za drugim svojim interesima, onima što će se u obliku strasti odraziti i u njihovu kuhanju, nešto po čemu će biti posebni, svoji i prenositi iskrene emocije. Na taj način kuhanje postaje nešto više od fine hrane koja lijepo izgleda.

*Koju ulogu u tome procesu imaju povijest i tradicija, odnosno njihovo razumijevanje i poštivanje?*

Povijest i tradicija vrlo su važni, jer njih morate poznavati da biste mogli učiti, putovati i graditi znanja, i da biste sve to onda zaboravili i stvorili nešto sasvim novo. Treba učiti kako razmišljati i nikada se ne smije zaboraviti tko ste i odakle dolazite. Poznata je ona uzrečica o narodu koji ne poznaje ili se ne sjeća svoje povijesti. Isto vrijedi i za ljude i njihovu osobnu prošlost.

*Kada kažete da inteligentna inovacija postaje budućnost, mislite li na to da se ono što jedemo mora kretati zajedno s vremenom i biti sastavnim dijelom evolucije čitava društva?*

Apsolutno. Vrlo inteligentne inovacije lako mogu postati budućnost, odnosno jednoga dana i tradicija. Najbolje jelo

koje sam ikada napravio jest ono koje je već sada spremno postati tradicija.

*Je li vam važno usredotočenje na lokalne namirnice i njihovo uklapanje u kontekst evolucije, odnosno njihovo pretvaranje u nešto drugo, a da ne promijene svoju bit?*

To mi je jako važno. Mi, recimo, podupiremo opstanak pasmine goveda koja je bila gotovo nestala. Mnogo je etike na našoj strani. Kod namirnica razmišljamo lokalno i njegujemo ljude koji nas njima opskrbljuju. Mi te ljude razumijemo, doslovno ih grlimo i sanjamo zajedno s njima. Mi te namirnice u kuhanju podvrgavamo najprimjerenijim usavršenim tehnikama, onim zahvaljujući kojima će se te namirnice najbolje izraziti. To je način na koji se stvara jedinstvena kuhinja, i to bilo gdje u svijetu – kod mene u Modeni, kod vas u Hrvatskoj ili kod nekog trećeg u Japanu. No to se ne smije shvatiti kao ograničenje, jer je moj početni kilometar u mojoj glavi, mojoj svijesti, i može biti polazište u bilo kojem smjeru...

*Koliko je na vas utjecao pokret Slow Fooda?*

Jako mnogo. Kad čujete Carlina Petrinija, odmah shvatite da govori važne i velike stvari. Kao što sam već rekao, morate biti na strani ljudi koji vam pomažu biti najbolji među najboljima i osvajati sve te nagrade. *Slow Food* sigurno je dio i moga uspjeha. Sva ta nastojanja da u restorane dovode najbolje namirnice i najbolje ljude. *Slow Food* promovira one najbolje, one koji su u skladu s njegovim postavkama. U našem slučaju, tu nije riječ samo o Osteriji Francescane i Massimu Botturi, već o čitavoj ekipi Francescane, o Modeni, Reggio-Emiliji, Italiji...

*Već ste spomenuli skupinu chefova novoga talijanskog kulinarskog pokreta, poput Paola Lopriorea, Carla Cracca, Ciccina Sultana, Davidea Scabina... Držite li sebe dijelom toga pokreta ili više skupine chefova kojoj pripadaju Redzepi, Blumenthal, Aduritz, Achatz, Gilmore...?*

Jako sam dobar prijatelj s pet-šest *chefova* iz pokreta *Cook It Raw* (mala skupina od pedesetak avangardnih *chefova* koje je u pokret 2009. okupio Alessandro Porcelli, organizator marketinških događanja za Renée Redzepija u Nomi, op. a.). David Chang, René Redzepi, Iñaki Aizpitarte, Pascal Barbot, Albert Adrià i ja stalno smo u kontaktu i pomno slušamo jedni druge. Stalno se posjećujemo i jedemo u našim restoranima, razmjenjujemo znanja, tehnike i namirnice..., ali lokalno gledano, unutar Italije, naša skupina *chefova*, koja talijanskoj gastronomiji daje jednu sasvim novu dimenziju, vrlo je snažna. Obje te skupine za mene su podjednako važne.

*Što za vas znači pojam progresivnoga kuhanja?*

Za mene je to gastronomski ekvivalent progresivnoga *rocka* (smijeh). Obično rabim izraz *suvereno*, jer suvereno za mene znači ovaj trenutak, trenutak kada razgovaram s vama, u kojem sam ja pogledao unatrag i vidio sebe kako razgovaram s Georgesom, Ducassea kako moje bilješke baca u smeće... Ja sada znam za te stvari, i od ovoga trenutka mogu razmišljati i raditi onako kako me ta iskustva uče. Dakle, u ovome se trenutku mijenjam i zato *suvereno* za mene znači razvoj i rastanak s trenutkom u kojem živim. To je način na koji ja kuham.



SLIKA I PRILIKA TORTELINA (KAPSULA TORTELINA U JUHI)



POSVETA PIJEMONTU... SLANA

*Stalno propitujete staro i novo, pomičete granice i otvarate nova vrata. Postoji li nešto što nikada ne biste pokušali?*

Za mene ne postoje takve granice. Vrlo sam znatiželjna osoba i u svojoj eksperimentalnoj kuhinji, svome laboratoriju, spreman sam pokušati sve i onda procijeniti. U tu kuhinju dolaze samo jedan *chef* i jedan stažist jer je to zapravo opasno mjesto. Jer kad niste spremni nešto shvatiti, onda ste u opasnosti. Ne želim da su nespremni ljudi izloženi avangardnim stvarima. Zato namjeravam ići naprijed i eksperimentirati, ali samo unutar ovih zidova, kao što sam i dosad uvijek činio. Van će izaći samo vrijedne ideje koje će utjecati na druge.

*Koliko je teško pomiriti nešto tehnički složeno s poetskom jednostavnošću?*

To je zamršeno, vrlo zamršeno. Ukoliko živite jednostavno, a dio je vašega života umjetnost i intenzivno se družite s umjetnicima, s vremenom počnete razmišljati kao oni. Stalno ste okruženi umjetnošću i udišete umjetnost. Zato kad kreiram nova jela, sebi postavljam pitanja kao da sam slikar, kipar ili arhitekt. I odgovori na ta pitanja su isti – kako uklopiti lijepu građevinu u ovaj krajolik, kako biti blizak s prirodom, kako se približiti farmerima koji govode vode na alpsku ispašu, da bi pasla sve to predivno bilje... Pritom moram biti vrlo oprezan. Ne mogu meso jednostavno skuhati u vodi, već moram smisliti nešto drugo, kao kod jela *Kuhana govedina koja nije kuhana*. Na taj način sačuvao sam vitamine, hranjive tvari i organoleptička svojstva. Uporaba napredne tehnike tu čuva bit namirnice, odnosno njezinu poetičnu jednostavnost, koju ste spomenuli.

*Obično kažete da vaš stil na prvo mjesto stavlja kreativnost, zatim tehničku vještinu, a namirnicu na treće. Možete li to objasniti?*

U svojim nastojanjima imam dva cilja – prvo, vrlo dobru kuhinju s ukusnim jelima, koja neće biti neobična i čudna, i drugo – zdravlje. I zdravlje je također budućnost. U tom smislu, odstranjujem višak masnoća i koncentriram okuse. To drugo postižem uporabom namirnica koje su u određenom trenutku najbolje i najzrelije. U mojoj se piramidi na vrhu nalaze

ideje, ono što je jedinstveno i samo moje. Ispod toga nalaze se namirnice i tehnike, s tim da tehnike, ponavljam, tu nisu u službi iznenađenja, već isticanja kvaliteta namirnice. Nakon toga dolazi sve ostalo.

*Vaše jelo Pet doba parmigiana reggiana u različitim temperaturama i teksturama bilo je prvo kojim ste definirali svoj stil. Je li polazište za njega bila dekonstrukcija?*

Ne. Prvo jelo koje je najavilo moj stil bilo je *Cappuccino od krumpira, luka i balzamičnog octa s briošem sa čvarcima* iz 1993, jelo koji sam poslužio Ducasseu kad je posjetio moju *trattoriju*. To je jelo odredio balzamični ocet, jer je on savršen uz siromaške namirnice, kao što su krumpir i luk. To je bilo jedno od mojih prvih jela, vrlo talijansko, ali u drugom obliku – *cappuccino* kao juha i slani brioš. Iстина je da je *Pet doba parmigiana reggiana* jedno od mojih najvažnijih jela. Nastalo je 1998, kao *Četiri doba*, da bi 2002. postalo *Pet doba*. Tu je važno da sam s jednom namirnicom i različitim stupnjevima njezine zrelosti došao do jela koje nudi sasvim drugu perspektivu. Imate samo parmezan, ali različite zrelosti – 24, 30, 36, 40 mjeseci... Proces zrenja proces je vrlo spora kretanja, spora kuhanja, spora razmišljanja... Ne možete ići kraticama, već morate čekati, jer riječ je o prirodi. Mi smo zemlja parmezana, tradicionalnoga balzamičnog octa, *culatella*, pršuta..., dakle zemlja u kojoj je sporo zrenje jako bitno u prehrani. U ovom slučaju imamo sporo zrenje, koje vam daje sliku potpuno različitih sireva, odnosno potpuno različitih okusa, iako je zapravo riječ o jednoj namirnici. To je jako važno. Nikada prije to nitko nije zapisao. Slijedom toga, na novom jelovniku imam dvije, najviše tri namirnice u jednome jelu.

*U jednom dokumentarnom filmu objašnjavate ideju koja se krije iza stvaranja jela pod imenom Nero su nero. Omaggio a T. Monk. Je li ono izravan odraz vaše ljubavi za jazz?*

Jest, i ono je nastalo kao posveta skladbi *'Round Midnight* Theloniousa Monka. Većinu vremena slušam *jazz*, evo i sada dok razgovaramo. Umjetnici poput Billie Holiday iznimno su jaki. Kad ona pjeva o svom teškom životu, jednostavno mi





PET DOBA PARMIGIANA REGGIANA U  
RAZLIČITIM TEMPERATURAMA I TEKSTURAMA



KRUMPIR ŽELI POSTATI TARTUF



JEGULJA PLIVA NATRAG U RIJEKU PO

natjera suze na oči. Ili, recimo, Bob Dylan... to je nevjerovatan čovjek. Kad slušate njegovu poeziju, morate zastati... Raširite ruke, i kažete – hvala... Nešto nevjerovatno (počinje pjevati stihove iz pjesme *Times They Are A Changin'*)... *Mamma mia*... Fantastično...

#### A Sjećanja na sendvič s mortadelom?

Bit tog jela zadire duboko u moju prošlost. Moja je majka sve do moje četrnaeste godine trčala za mnom kada sam išao u školu i u ruksak mi gurala sendvič s mortadelom. Tako sam za *amuse bouche* osmislio minijaturno pecivo s mortadelom, u kojem sam rabio pjenicu mortadele, kao čisti okus dobiven s pomoću *rotovapora* (*sprava kojom se evaporacijom delikatno odstranjuju otapala, op. a.*). Tekućinu iz mortadele pomiješao sam s mortadelom i dobio kremastu mortadelu. Takvu kremastu mortadelu sifonom sam pretvorio u pjenicu i njome punio pecivo, koje je bilo napravljeno od brašna dobivena mljevenjem dehidrirane pržene svinjske kože. Rezultat je bio vrlo ukusno prhko pecivo s čistom esencijom mortadele. Trebalo mi je četiri godine da bih došao do pravoga načina. Čini se vrlo jednostavnim, ali kada nitko prije vas nije ništa slična napravio, to je prilično zamršeno.

#### Tortellini plešu u juhi jedno je od vaših ranih jela?

Da. To jelo bilo je čista provokacija. Sve lokalne novine pisale su – u Osteriji Francesciani radi luđak, koji gostima služi *tortelline* koji plešu u juhi. A to je bila samo provokacija. Htio sam svima reći da umjesto da na koncu jela kažu – ovi su *tortellini* bili dobri, ali oni moje mame su mnogo bolji, mogu zaključiti

#### MALA SLASTIČARNICA MARSH MELLOW



nešto korisnije. Kao što sam već rekao – gledajte u prošlost, ali ne na nostalgican, već na kritički način i prenesite najbolje iz prošlosti u budućnost. Prenesite u budućnost najbolji pešt za *tortelline*, rabeći najbolji parmezan, najbolju šunku... To je bila moja poruka. Ali tada to nitko nije razumio.

*Jelo-pitanje Je li ovo romb na žaru? također ste razvijali godinama?*

Da. Ono se i dalje razvija. Najnovija je njegova inkarnacija u jelu *Mekan i hrustav brancin i lovački umak za zeca*. To je za mene jako zanimljivo jelo, koje govori o moru, tradiciji, o pravim ljudima što love pravoga divljeg brancina na Jadranu, o procesu filtracije zeca na lovački, zatim o mojoj mladosti, kraju uz more... Tu se šalim na račun Rivijere Romagnole, jer tamo sve pripremaju na žaru, uglavnom ono što je prethodno bilo smrznuto. Kod ovog jela zapravo je riječ o uporabi primjerene tehnike za romb, kojega toplina samo treba dotaknuti. Da bismo se našalili, na ribi smo nacrtali lažne crte od gradela.

*Već smo spomenuli sladoled Magnum, jelo koje je proglašeno jednim od deset koja su izmijenila modernu gastronomiju?*

U doba kada smo osmislili to jelo, na koncu tjedna bacali bismo u smeće čitavu terinu od gusje jetre, jednostavno zato jer je nitko nije naručivao. Za mene je taj sladoled poruka djeteta koje se vraća kući iz škole, domu u kojem hrana ima drugu perspektivu – perspektivu topline, srca, duše, zagrljaja. Razmišljao sam ovako – Magnum, taj sladoled na štapiću, duboko je upisan u prošlost svih nas, a jesti terinu od gusje jetre, najluksuznije i najsnobovskije jelo međunarodne gastronomije, kao sladoled na štapiću, dakle onako kako smo jeli kao djeca, vrlo je zgodno i poznato. Oko gusje jetre i u sredinu tog sladoleda stavio sam bit Italije – lješnjake iz Pijemonta i bademe iz sicilijanskog Nota, a u srce tog *magnuma* vrlo stari balzamični ocat.

*A Topla i hladna zuppa inglese?*

To je jedno od jela s mog klasičnog menija. Francuzi često rade *chaud froid* jela, u kojima je bit kontrast toplih i hladnih elemenata. Ono o čemu sam kod ovog jela razmišljao bilo je kako su bake nekad u kreme od vanilije ili čokolade stavljale Alkermes (*talijanski ljekoviti crveni liker od bobica, začina i ružine vodice, podri-*



JEZIK SVIJETA



MAGNUM OD GUSJE JETRE



ODOJAK LAKIRAN BALSAMICOM



ZEMLJA I MORE



RIBLJA JUHA

jetlom iz 19. stoljeća, op. a.). Za mene, kao dijete, to je bilo uništavanje vanilije i čokolade, pa sam smislio osvetu protiv Alkermesa. Napravio sam tanki sloj od Alkermesa i omotao ga oko čokolade i kreme od vanilije, koji se, ukoliko ga volite, može pojesti, a ako ne, može skinuti i pojesti samo čokoladu i kremu. To je moj prilog evoluciji *zuppe inglese*.

*Sladoled od gusje jetre i krumpir koji želi postati tartuf relativiziraju obične i luksuzne namirnice. Čini se da volite namirnice stavljati u drukčiji kontekst, da biste se poigrali snobizmom i društvenim aspektom hrane?*

Apsolutno. To me beskrajno zabavlja. Jelo *Krumpir želi postati tartuf* poruka je nade za sve. Jer ako krumpir može postati tartuf, onda ja mogu postati najbolji *chef* na svijetu, i tako svatko od nas, što tko već želi. Nekad se to i dogodi. Ali zapravo krumpir već jest mnogo više od tartufa, jer je krumpir othranio čitave narode, spasio ih od gladi i propasti. Sjetimo se samo Van Goghovih *Ljudi koji jedu krumpir*, razdoblja nakon Drugoga svjetskog rata, kada je krumpir spasio cijelu Njemačku... U vještim rukama on postaje bolji od tartufa.

*Držite li sebe perfekcionista?*

Da i ne. Znače, nastojim kontrolirati određene aspekte svoga rada, a najviše ideje. To je ono najvažnije što radim i što nastojim prenijeti svima s kojima radim. Ideje su jako, jako važne. U ovoj vrsti kuhanja to je presudno. Dakle, morate odabrati prave ljude koji vas okružuju, jer je ekipa jedna od najvažnijih stvari koje morate stvoriti, da biste se uopće mogli uhvatiti u koštac s izazovima koji vas očekuju. S pravom ekipom možete postići jako mnogo. U tom sam smislu perfekcionista.

*Kad smo već kod ekipe, znate reći da je za vas svaki obrok koji poslužite poput finala Lige prvaka?*

Svaki put kad osmislimo neku svečanu večeru ili ručak kakav smo priredili vama, to je kao finale Lige prvaka, jer sve mora biti savršeno. Ni u jednome trenutku ne smijete izgubiti koncentraciju, jer je ona odraz vašega razmišljanja i sposobnost shvaćanja svega što se događa u određenom trenutku. Zahvaljujući koncentraciji, uvijek odmah imate pravi odgovor na svako pitanje. Svaki put kad uđem u nečiju kuhinju, odmah znam gdje se taj nalazi i kako razmišlja. Za nas je svaki ručak i svaka večera finale Lige prvaka, jer moramo biti stopostotno usredotočeni. Nekad je razmišljanje čisto, nekad malo zamagljeno, ali potpuna koncentracija mora postojati. Na koncu, nema ničega ljepšeg od toga da vas gost ili prijatelj, koji je tu došao jesti, zagrlji i kaže – ovo je bilo nevjerojatno, ili kad se ljudi od sreće rasplaču, zbog osjećaja i doživljaja koji smo im pružili. Sreća ionako nije sreća ukoliko je ne podijelite s drugima.

*Kako ste doživjeli treću Michelinovu zvjezdicu i uspon u vrh liste 50 najboljih restorana svijeta?*

Vijest o trećoj zvjzdici zatekla me u krevetu s visokom temperaturom. Bili smo neizmjerljivo sretni i ponosni na naš mali restoran u Modeni. Danima je to bilo kao da živimo u snu. Znače, nikada nismo radili za zvjezdice, jer nam je uvijek bilo važno da budemo svoji. Ljudi koji tu dolaze jesti iz cijeloga svijeta jednostavno istoga trenutka shvate jeste li lažni ili svoji. Doslovno je tako. Ako ste svoji, uspijevate prenijeti osjećaje, misli, emociju... Ako ste lažni, ne možete ništa. Isto tako, nismo radili ni za listu *50 Best*. Ono na čemu radimo jest biti i ostati svoji, i u tome je

čitava tajna. Morate biti ono što jeste, ujutro se probuditi i biti sretni s onim što radite. Da biste bili sretni, morate izabrati posao kao ovaj i biti zadovoljni što ga možete raditi.

*Treća zvjezdica bila je i poticaj za potpuno preuređenje lokala?*

Da. Znače, posljednje dvije godine za Osteriju Francescanu zapravo su bile početak nečega novog. Dobro sam pogledao unatrag, porazgovarao sa svojim suradnicima i odlučio preurediti restoran. Projekt je konačno završen protekloga rujna i vrlo sam zadovoljan rezultatima. Znače, taj restoran sada u potpunosti odražava strast s kojom radimo, sve što volimo moja supruga Lara i ja. Naime, restoran smo uredili kao da je naš dom, čak i bolje nego naš dom (smijeh). Kada smo restoran ponovno otvorili, svi su zapazili da je riječ o nečem sasvim drugom, nečem što se ogleda na smiješku ljudi koji rade u Osteriji Francescani, ekipi koja je tu već jako dugo. Dakle, za nas je treća zvjezdica bila početak nečega što će biti bitno drukčije i važnije.

*Novosti najavljuje i novi degustacijski meni – Dođite sa mnom u Italiju?*

Da. To je novi pristup, koji govori: ponosan sam što sam Talijan, ponosan na silna stoljeća tradicije. Ne želim slijediti trendove, već samo biti usredotočen na ono što radim i pokazati što znači biti Talijan. To je vrlo dubok osjećaj, koji nastojim prenijeti drugima. Taj je meni putovanje duž Italije – od juga do sjevera, pa natrag na jug..., kao način otkrivanja jedne zemlje kroz njezinu gastronomiju, u posve osobnoj interpretaciji. Jelima objašnjavam našu kulturu i nasljeđe – ono što su radile naše bake, ono što mi nude mali proizvođači predivnih namirnica... Tu je, recimo, riječ



o reinterpretaciji *cappuccina* na sicilijanski način, kidanju granice između slanog i slatkog..., različitim stvarima. Dakle, dobro smo proučili nasljeđe i tradiciju, zatim sve razbili na komadiće i potom od tih komadića ponovno izgradili nešto novo, s mnogo mašte i naše vizije prošlosti. Riječ je o načinu na koji hrani prilazim na umjetnički način, a da sebe ne uzmem preozbiljno. Ja sam *chef*, a ne predsjednik Sjedinjenih Država, koji može napraviti nešto vrlo važno. Nastojim se baviti svojim okruženjem, svojim dobavljačima i njihovim namirnicama, biti dio svega toga i sve staviti u kontekst kulture.

*Restoran s trima zvjezdicama danas nije način da se zaradi novac. Kako vidite budućnost?*

Da sam se htio obogatiti, otvorio bih *pizzeriju*, a ne avangardni restoran. Budućnost je budućnost i ne želim je vidjeti danas. Ali razmišljam i razmišljam ću o njoj. Mislim da ću u svakom slučaju ostati vjeran svojim idejama i da ću raditi poštenije nego ikada... Ali budućnost je budućnost. Za deset godina opet ću razmišljati o novoj budućnosti. Već sam rekao da svoj život nastojim živjeti kao san. Idem naprijed i jedino čemu se nadam jest da ću i dalje uza se imati svoju ekipu. Ponavljam – nema ničega ljepšeg nego dijeliti strast i emocije s onima s kojima stvarate nešto lijepo i zanimljivo. Veselim se budućnosti. 🍷



CRNO NA CRNOM. POSVETA T. MONKU



SIVA RIŽA...

### Villa Manodori

Massimo Bottura posljednjih je četrnaest godina posvetio i restauraciji Ville Manodori, lokalnog posjeda koji se još od 16. stoljeća bavi proizvodnjom balzamičnog octa. Davnašnji vlasnici vile priređivali su gozbe s jelima od lokalne divljači, a njihov čuveni *aceto balsamico* služivao se na koncu jela, kao dižestiv. Bottura, koji je silno ponosan na modensku kulinarsku tradiciju i namirnice, posljednjih je godina uspio imenu Manodori vratiti njegovu nekadašnju slavu. Danas Villa Manodori proizvodi organski *aceto balsamico*, *dark cherry balsamico* (odnjegovan u bačvama od trešnjina drva), zatim *artigianale*, mješavinu balzamičnih octeva različite starosti te perjanicu etikete - *tradizionale*, balzamični ocat star više od 20 godina, odnjegovan u drvenim bačvicama. Osim octa, Vila Mandori proizvodi i ekstra djevičansko maslinovo ulje i uljne esencije.

