

# *Zvijezda iz brdovitog Abruzza*

VELIMIR CINDRIĆ  
PORTRETI: DAMIR FABIJANIĆ





*Ovo je ostvarenje našeg sna. Predivan doseg. To je nagrada za sve naše odluke i rad koji smo uložili proteklih godina. Veselje želim podijeliti sa sestrom Christianom i mojom neumornom ekipom, bez kojih svega ovoga zasigurno ne bi bilo. To je naša zajednička pobjeda. A svima koji me sada pitaju što je sljedeće poručujem da nastavljamo raditi, bez mijenjanja kursa i bez odustajanja od naših temeljnih principa – studiozni rad u kuhinji, rad na proučavanju namirnica i, ponajprije, istraživanje i programi obuke, koji uključuju naše projekte Niko Romito Formazione, Spazio i Unforketable, rekao je talijanski chef Niko Romito u studenome 2013, neposredno nakon što je njegov restoran Reale u mjestu Castel di Sangro, u pokrajini Abruzzo, osvojio treću Michelinovu zvjezdicu, pridruživši se tako ekskluzivnome društvu od samo sedam tako visoko ocijenjenih talijanskih restorana.*

Naime, iako je toga studenoga Michelin širom Italije podijelio čak 29 novih zvjezdica i tako dobrano podebljao konto te zemlje, elitni krug od tri zvjezdice, usprkos dolasku Realea, i dalje je ostao na relativno skromnu broju osam, što je čudno kad je u pitanju tako visoko profilirana kuhinja kao što je talijanska. No treba se prisjetiti da je do prije tri godine, kada se društvu s trima zvjezdicama pridružila Osteria Francescana *chefa* Massima Botture iz Modene, situacija bila još gora. Danas, Italija broji i solidnih 39 restorana s dvjema, odnosno 285 lokala s jednom zvjezdicom. K tome, u novome izdanju vodiča za Italiju 2015. (izašao u studenome), od 29 *chefova* kojih su restorani osvojili nove zvjezdice (prvu ili drugu), čak jedanaest ih je mladih od 35 godina. Dakle, trend je ipak uzlazni, ali tek kao posljedica napornoga rada talijanskih *chefova* srednje i mlađe generacije, čija se imena mogu nabrojati na prste obje ruke, a koji su u proteklih desetak godina, usprkos početnim burnim reakcijama, uspjeli tradicionalnu talijansku kuhinju pokrenuti u smjeru suvremenoga gastronomskog konteksta i predstaviti je u njezinu novom, osuvremenjenom i revitaliziranom obliku. Nanovo preispitujući njezine davno ustoličene vrijednosti, ti su *chefovi* talijanskome gastronomskom blagu podarili novo, zanimljivije i uzbudljivije ruho, koje su odmah prepoznali gastroautoriteti, ali i osviješteni gurmani u Italiji i širom svijeta.

Naime, poznato je da većina stanovnika Italije, kad je hrana u pitanju, nije sklona ičemu što se otklanja od tradicije i kuhinje njihove regije. Dakle, čak i unutar same zemlje nema previše razumijevanja za različitost. Južnjaci ne podnose sjevernjačku kuhinju i obratno, a nitko od njih diranje u recepte tradicionalnih jela. Isto vrijedi i za namirnice i načine njihove priprave. I kako onda prenijeti tradiciju u suvremenost? Neki od odgovora na to pitanje stigli su relativno nedavno, počevši tek nekoliko godina duboko u 21. stoljeće, kada su, na temeljima koje je još potkraj 70-ih počeo postavljati Gualtiero Marchesi, spomenuti *chefovi* počeli osuvremenjivati talijansku kuhinju.

Marchesi, otac moderne talijanske kuhinje, tijekom 70-ih, radeći u nekad poznatim francuskim restoranima Ledoyen u Parizu, Le Chapeau Rouge u Dijonu i hramu braće Troisgros u Roanneu, došao je do zaključka da i talijanska kuhinja zaslužuje krenuti ukorak s vremenom. Vrativši se u Italiju, najprije je s roditeljima otvorio hotelčić, a potom u milanskoj ulici Bonvesin della Riva i vlastiti restoran, gdje je odmah počeo tradicionalna talijanska jela prilagođavati novomu dobu. U







CASADONNA (RISTORANTE REALE)

samo godinu dana osvojio je *Michelinovu* zvjezdicu, a do godine već i drugu. Trebao je čekati još sedam godina da bi zaradio treću te se tako upisao u povijest kao prvi talijanski *chef*s maksimalnom ocjenom francuskoga gastroautoriteta.

U međuvremenu, a i u godinama nakon toga (Marchesi će restoran iz Milana preseliti na selo 1993), u njegovoj su kuhinji učili mnogi talijanski *chefovi* današnje srednje generacije i modernu talijansku kuhinju vodili u novo tisućljeće, učinivši tradiciju i obilje visokokvalitetnih namirnica temeljem svojih osobnih filozofija. Sve nije prošlo bez vrlo oštrog otpora i zapanjujuće divljačkih napada, od kojih će onaj na Massimo Botturu, već spomenuta *chefa* Osterije Francescane i učenika Alaina Ducassea i Ferrana Adrije, ostati zapamćen po velikoj raspravi koja se razvila oko nerazumijevanja znanošću potaknute kuhinje i tvrdnji da se u njoj rabe za zdravlje štetni pripravci. No, kad se bura stišala, više nitko nije mogao zaustaviti napredak koji je odjednom doživjela talijanska kuhinja. Sam Bottura, danas jedan od najcjenjenijih *chefova* svijeta (tri *Michelinove* zvjezdice i dvaput zaredom br. 3 na listi *50 najboljih restorana svijeta*), ove nam je godine na kongresu Gastronomika to objasnio vrlo slikovito. *Tada su me svakodnevno na televiziji i u tisku nazivali demonom, a danas me ti isti izvori zovu maestro. U samo nekoliko godina prerastao sam iz demona u maestra*, ispričao nam je s gorkim osmijehom Massimo.

U posljednjih deset godina, zahvaljujući *chefovima* poput Botture, Carla Cracca, Massimiliana Alajma, Davidea Scabina, Heinza Becka, Gennara Esposita, Andree Bertona... i najnovijih snaga, poput 28-godišnjeg Lorenza Coga, talijanska

se kuhinja razvijala vrlo brzo i ponovno privukla pozornost svijeta. U tome svjetlu treba gledati i Nika Romita, najnoviju veliku zvijezdu te kuhinje, čiji je restoran u Abruzzu, *bogu iza nogu*, danas odredište gurmana iz cijeloga svijeta. Iako je nekad malotko zbog dvije zvjezdice Realea kretao na dva sata dugu vožnju iz Rima ili sat i pol iz Napulja, odnosno tek nešto kraću iz Pescara, za trpezama tog restorana danas sjede gosti sa svih kontinenata.

No, usprkos gore ispričanoj genezi zamašnjaka koji će talijansku kuhinju gurnuti u suvremenost, danas četrdesetogodišnji Niko Romito nije potekao iz škole Gualtieria Marchesija, niti, kao mnogi njegovi talijanski kolege, naukovao kod Ducassea, Adrije ili drugih utjecajnih *chefova*. On je, naime, karijeru gradio polako i tiho u bespućima brdovitog Abruzzo, izvan domašaja gastroradara. Grube planine i more, svijet pastira i imigranata, obilježja te talijanske pokrajine, pak, potaknuli su ga da naporno radi i postupno pokuša ostvariti svoju zamisao.

Naime, iako ga je studij najprije odveo u Rim, sudbina je htjela da se vrati u rodno mjesto i preuzme obiteljsku gostionicu u planini. Uz jednostavna jela, kakva se obično služe u planinarskim domovima koji pretežito hrane skijaše, rodila se želja za nečim većim, nečim što je tek otkrivao na putu samoukog *chefa*. Uz povremenu pomoć sestre Christiane, napredovao je iz dana u dan i postavljao si sve više ciljeve.

Skromni počeci pretvorili su se u znatno ambiciozniji projekt, kad su 2000. Niko i Christiana, koja se posvetila vođenju sale, u rodnom Rivisondoliju postavili novi koncept za svoj Ristorante Reale. Velike promjene dogodile su se nakon ne-



NIKO ROMITO NA KROVNOM BALKONU CASADONNE

koliko godina rada, pa je restoran, sasvim neočekivano, 2007. osvojio svoju prvu *Michelinovu* zvjezdicu, a potom, da čudo bude veće, i drugu, dvije godine poslije.

Sve je bilo posljedica izvornoga načina razmišljanja, posve drukčijeg od zamisli *chefova* u većim europskim gastrocentrima, koje je izmicalo svim vladajućim trendovima i snagu crpilo iz geografske izolacije. Vrlo brzo Romito je počeo dubinski proučavati lokalne namirnice i tražiti način kako iz njih izvući njihovu bit. Rezultat su bila jela koja su se doimala vrlo jednostavno, bila lako shvatljiva, ali koja su istovremeno nastajala uporabom vrlo složenih kulinarskih tehnika i postupaka. Obične lokalne namirnice, poput luka, sira, češnjaka i janjetine, zasjale su u elegantnim, nezaboravnim jelima. (*Luk je tako postao moja gusja jetra*, rekao je slikovito jednom prigodom Niko.)

Kada je 2009. stigla druga *Michelinova* zvjezdica, ponude za transfer stale su pristizati u Rivisondoli iz restorana u svim krajevima Italije, posebno iz velikih gradova. No Christiana i Niko odabrali su znatno smjeliji put i – ostali u zabiti Abruzza (*Imali smo hrabrosti ostati u našem zabačenom mjestu i nastaviti dalje*, prokomentirao je odluku Romito).

Dapače, napravili su i korak više unutar svoga zadanog kruga te restoran preselili u Casadonne, samostan iz 16. stoljeća u obližnjem, 13 kilometara udaljenu, Castel di Sangru. Nimalo laka zadaća, s obzirom da je građevina zahtijevala potpunu ob-

novu, uz uporabu kamena, čelika i drva. No Niko Romito znao je što hoće i nije pravio kompromise. Nakon godinu dana rezultat je bio savršeno obnovljen objekt, koji odiše prirodnošću i sofisticiranošću, istim kvalitetama koje ima i Romitov kulinarski koncept. Riječ je o savršenoj pozornici za jedinstvena jela, duboko utemeljena u pokrajini Abruzzo, koja se sve više otvaraju svijetu i, uz glavne okuse i savršenu kulinarsku tehniku, postupno otkrivaju i osobnost Nika Romita. On to posljednje drži nadgradnjom svega što je radio u proteklih dvadesetak godina.

Danas Reale, uz jelovnik *à la carte*, nudi dva degustacijska menija – *Essenza* (šest sljedova, 120 eura) i *Ideale* (9 sljedova, 170 eura). Na novoj adresi restorana gostima je na raspolaganju i šest udobnih, lijepo dizajniranih soba i apartmana (180–350 eura po sobi/apartmanu, uključen *gourmet* doručak, pića iz minibara i *wi-fi*).

Među važnim ciljevima preseljenja restorana bilo je i utemeljenje kulinarske škole Niko Romito Formazione, posvećene obuci mladih kuhara iz cijeloga svijeta, što je ostvareno već 2012. Škola godišnje prima petnaestak studenata (sa diplomom ili bez nje), a predviđena je i mogućnost stipendija ([www.nikoromitoformazione.it](http://www.nikoromitoformazione.it)). U kolovozu 2013. pokrenut je i projekt Spazio, koji omogućuje praktični rad studenata u nekadašnjem Romitovu lokalu u Rivisondoliju, a koji je predviđen kao privremeni format, odnosno restoran koji putuje Italijom. Najnoviji projekt,

pak, zove se Unforketable i posvećen je seriji videoreceptata, u svrhu promocije talijanske kuhinje u svijetu.

*Naša se ekipa sastoji od mladih ljudi, poput nas samih. Svi oni imaju veliku želju napredovati i stalno razvijati nove ideje. Treća Michelinova zvjezdica čini nas ponosnima i hrabri nas da radimo još bolje. Ovaj trenutak nama je polazišna točka, a ne kraj puta*, zaključuje Niko.

### **Postoji li neki određeni trenutak u vašem životu, u kojem ste definitivno odlučili postati chef?**

Najvažniji događaj koji je doveo do toga da postanem *chef*, odnosno najprije kuhar, bila je očeva smrt. On je nepunu godinu dana vodio gostionicu u planini, u Rivisondoliju, u vrijeme dok sam ja živio u Rimu, studirao ekonomiju i trgovinu. Kad je otac umro, vratio sam se u rodno mjesto s namjerom posloovati s očevom tvrtkom još dva, tri mjeseca, prodati je i vratiti se u Rim. No tada sam shvatio da su to mjesto i taj lokal zapravo moj pravi svijet, moje zvanje, i napustio sam sve i započeo taj put.

### **Kako je izgledao taj restoran u Rivisondoliju?**

Na početku je kuhinja bila vrlo jednostavna, ponajviše zbog toga što nisam znao gotovo ništa o kuhanju. Ali razvijao sam se, radio, napredovao, učio, pohađao tečajeve i mnogo čitao. Potom, nakon dvije-tri godine, započeo sam unositi pojedine izmjene, najprije oprezno, a poslije sve sigurnije i smjelije.

### **Kakva ste jela tada kuhali?**

Prva su bila tipična jela kakva se služe u lokalnim gostionicama na planini, odnosno za turiste skijaše, jer je bila riječ o planinskom restoranu na skijalištu. Promjene koje sam spomenuo počeo sam unositi tek 2005, 2006.

### **S vama je radila i sestra, koja je i danas vaša glavna suradnica?**

Da, na čitavom tom putu, počevši od 1995, pomagala mi je sestra Christiana. I ona je također napustila Rim da bi, s manjim prekidima, radila u tom našem lokalu. Ona je poslije počela učiti posao šefa sale i polako otkrivala svijet vina. Danas je profesionalna somelijerka, a od 2000. do danas, dakle četrnaest godina, radi stalno sa mnom.





**Prva Michelinova zvjezdica stigla je 2007. Jeste li tada promijenili stil i je li vas to potaknulo da više eksperimentirate, odnosno postanete odvažniji u vašim jelima?**

Da, 2007. stiže prva *Michelinova* zvjezdica. Ali ona nije promijenila moj stil kuhanja. Štoviše, dala mi je dodatnu energiju i veći elan da odem do kraja s konceptom kojim sam započeo i koji sam dotad uporno slijedio. Dakle, jednostavna kuhinja, usredotočena na temeljne namirnice, ali iza koje se nalazi luđačka tehnika enormne snage, koja nije odmah prepoznatljiva. Pritom, moja je filozofija da *chef* u potpunosti mora ukloniti svoj ego iz jela i pustiti da govori namirnica u njemu. Dakle, tehnika koja je u službi namirnice, a ne da govori i ističe rad *chefa* koji se iza nje nalazi.

**Kako ste doživjeli dolazak druge zvjezdice, već 2009?**

Do prve zvjezdice stigli smo vrlo teško, a 2009. stigla je druga, vrlo brzo, i to u mjestu s 500 stanovnika., dakle onoliko koliko ima veća stambena zgrada, uopće mogla stići zvjezdica, a kamoli dvije. Dogodila se lokalna eksplozija i u kraju su svi govorili samo o toj drugoj zvjezdici. Pravo čudo.

**Često se tvrdi da na vas nisu utjecali Španjolska, Danska, francuske tehnike, pa čak ni Gualtiero Marchesi. Je li moguće da nečiji rad dođe baš niotkud, iz čiste izolacije i mašte jedne osobe?**

Mislim da ne. Ipak, ja ne potječem iz velikih restoranskih kuhinja, jer sam krenuo od nule. Ali utjecaj talijanske i, uopće, europske kuhinje sigurno mi je mnogo pomogao. Pomogao mi je da shvatim koja je bit i u kojem smjeru idu nove tehnike. Dakle, utjecaji su veliki, ali ne u smislu nacionalnih kuhinja i stilova određenih *chefova*, već u smislu tehnika, razmišljanja i etike rada. Za mene je posebno važno bilo razdoblje Ferrana Adrije, jer su *chefovi* počeli sve više razmišljati o onome što rade, o tome da sve transformacije imaju kemijsko i fizičko obrazloženje. Mislim da je bilo sjajno da su *chefovi* počeli proučavati te procese. Ako transformiram namirnicu, logično je da moram razumjeti proces transformacije. I jedino ako ga razumijem, mogu djelovati i nešto mijenjati. Za mene je, u razdoblju od 2004. do 2006, od temeljne važnosti bilo otkrivanje rada Ferrana Adrije i sličnih španjolskih *chefova*. No sviđaju mi se i francuska strogost, etika, timski rad, rad kuhinjskih momčadi, i te sam utjecaje prenio u svoj rad, u svoj sustav i na ekipu.

**Koju ulogu u vašem kuhanju ima Abruzzo, siromašna pokrajina negostoljubivih planina i mora, a koliko ga određuje vaša osobnost?**

Danas kažem da je moja kuhinja talijanska kuhinja. Abruzzo me zasigurno nadahnua u gastronomskim izborima, ali danas svoj prostor nalazim u cjelokupnoj talijanskoj kuhinji i ne dopuštam da teritorij Abruzzo ograničava moju kreativnost. Dakle, ne mislim da bi geografski okviri trebali ograničavati izbor namirnica koje rabim u kuhinji. To je zato što sada imam veće mogućnosti, a i ova priznanja, poput tri *Michelinove* zvjezdice, omogućavaju mi da svoju kuhinju činim sve više osobnom, što zasigurno ima vrlo preciznu geografsku konotaciju, ali ujedno posjeduje i međunarodnu otvorenost. Osobniju kuhinju držim nadgradnjom istraživanja namirnica i tehnika koje su u njihovoj službi.

**Obično kažete da je vaš stil usmjeren na put do srca namirnice i traženje njezine biti. Kako biste opisali taj proces?**

Da, moja kuhinja traži bit, srž, snagu okusa, što se postiže uporabom mnogih kulinarskih tehnika. Sve više vjerujem u složenu, ali ne zamršenu kuhinju. Obično radim s malo sastojaka, jer tako razgolićujem pripremu nekog jela. Kad se tako radi, percepcija greške je trenutačna i nema prikriivanja drugim sastojcima. Uvijek je potrebno pomno kontrolirati ravnotežu i stalno je držati vrlo napetom, inače se riskira da neko jelo, koje je savršeno zamišljeno, s gubitkom ravnoteže preraste u katastrofu.

**Na koji način tako rustikalne namirnice, poput luka, pretvarate u elegantna jela?**

Volim raditi s namirnicama koje svi često jedemo i koje dobro poznajemo, kao što su, primjerice, luk, češnjak, janjetina... I tu se, prema mome mišljenju, vidi pravo majstorstvo. Uzeti te sastojke koje svi poznajemo i učiniti ih jedinstvenima, posebno, oduševiti nekoga tim sastojcima... Ukoliko se to uspije, otkriva se iskonski, izvorni okus tih namirnica, ali u sasvim novoj viziji. Dakle, radeći na centripetalnoj, a ne centrifugalnoj snazi namirnice, pripremit ću, recimo, luk na način na koji nikada prije niste naišli, onakav kakav još niste jeli, ali ćete vi odmah i u potpunosti prepoznati da je riječ o luku. Zvuči jednostavno, ali to je iznimno složen posao.

**Na čemu se temelji vaš današnji koncept i koliku ulogu u vašim jelima igraju iskrene, zdrave i nemasne namirnice?**

Što se tiče koncepta, kao što sam već rekao, čvrsto vjerujem u namirnice, ali i u poštivanje zdravlja. Svaka neortodokсна obrada namirnice mora biti zdrava, i pri njoj se, prije svega, mora poštivati gost. On se poštuje i temeljnom pripremom, koja u svakom slučaju mora biti lagana, zdrava, čista... Mnogo puta *chefovi* kreiraju jela koja su jako, jako dobra, s gledišta okusa, ali su preteška za naš organizam, odnosno za probavu... Za mene, danas 2014, takvo jelo, iako je vrlo ukusno, jednostavno nije dobro.

**Znate reći da boje i oblici hrane igraju bitnu ulogu, zajedno s osjećajima koje neko jelo budi.**

Estetika je vrlo važna, no ona se, u mom slučaju, rađa kao posljedica konstrukcije okusa jela. Što time želim reći? Već sam rekao da je ravnoteža nekog jela za mene polimorfna. Ona ovisi o strukturi jela, različitim namirnicama... Jelo je kao žlica kojom jedem, dakle geografija žlice... Konstrukcija jela rađa se da bi dovela do ravnoteže, pa je stoga važno da ono ne bude samo lijepo, nego da u njemu ujedno postoji promišljena konstrukcija namirnica.

**Možete li objasniti ideju na temelju koje je nastalo vaša najpoznatije jelo – Apsolutni luk (Assoluto di cipolle)?**

*Assoluto di cipolle* je redukcija luka, poslužena s minijaturnim raviolima punjenim *ricottom* *bufala* i posuta šafranom iz nedaleke lokacije Altopiano di Navelli. Uzeo sam tako običnu namirnicu kao što je luk, a dobio iznimno rafinirano jelo. I tu je ključ u savršenoj ravnoteži, koja rezultira konačnim jelom. U doba kad je nastalo to jelo bavio sam se pojedinačnim namirnicama, proučavao luk i tehniku ekstrakcije. Ime jela



RAVIOLI S MOZZARELLOM BUFALA, DESTILATOM BUFALAE, PAPROM I KAPARIMA

rezultat je apsolutnoga koje sam dobio tim postupkom. Dodavanje raviola i šafrana došlo je poslije.

***A ravioli s mozzarellom bufala, destilatом bufale, paprom i kaparima?***

Najvažniji element toga jela jest uporaba tekućine koja ostaje pri proizvodnji *mozzarella*. Riječ je o potpunom iskorištavanju namirnice, odnosno održivom načinu kuhanja. Tu sam tekućinu rabio za kuhanje raviola, dok papar i kapari jelu daju slankast okus.

***A što je bit jela janjetina, češnjak i crveni grejp?***

Prema mom mišljenju, to jelo predstavlja putovanje od moje pokrajine Abruzzo prema Orijentu. Znači, janjetina je meso vrlo tipično za Abruzzo, ali ja je rabim na sasvim drukčiji način od onoga na koji se ona tu obično spravlja. Najprije meso sporo, na niskoj temperaturi, kuham u vakuumu, a onda dimim. Dodatkom umaka od grejpa sve dobiva orijentalni ton.

***Na koji je način koncipiran jelovnik vašega restorana?***

Imamo dva degustacijska menija – Essenza i Ideale. Prvi znači vezu između tradicije i inovacije, dok je drugi posvećen eksperimentima, odnosno našim najnovijim jelima. Uz degustacijske menije nudimo i jela po narudžbi, jer ponekad gosti

dođu izdaleka i dovoljna su im 3–4 slijeda – dva predjela, glavno jelo i, možda, desert. Degustacijski meniji su mi važni, ali držim da moraju biti odmjereni. Ne vjerujem u degustacije od 30–40 sljedova, gdje gost provede 4–5 sati za stolom. U takvim se slučajevima nužno, nakon nekog vremena, javlja ono što se obično naziva zamorom nepca, kad okusi postaju dosadni. Prema mom mišljenju, idealno trajanje degustacijskog menija je 2 h, jer nakon toga prosječni gost gubi koncentraciju, zanimanje za ono što jede, a nepce slabo reagira na odveć zahtjevan zadatak. Tako se riskira da se izgubi učinak velikoga rada i napora, filozofije koju *chef* želi prenijeti. Dakle, degustacijski meniji da, ali odmjereni. Imati samo degustacijske menije, bez jela po narudžbi, znači uskratiti uslugu gostima koji žele samo nekoliko jela.

***Koji je bio glavni razlog preseljenja vašega restorana u Casadonnu i kako taj drevni prostor korespondira s vašom suvremenom kuhinjom?***

U Casadonnu smo se preselili jer nam je bio potreban veći prostor. Restoran u kojem smo bili u Rivisondoliju imao je 60 m<sup>2</sup>, dakle bio je vrlo malen. A u ovoj sam građevini vidio vrijedan, povijesni prostor iz 16. stoljeća... Riječ je o samostanu, dakle mjestu koje se odmah povezuje s duhovnošću, osjećajima... Tu, osim na jelu, doživljaj počiva i na mjestu gdje





se nalazite. Mislim da mjesto gdje se jede mora i pripovijedati o jelu. Srećom, samostan je zahtijevao potpunu obnovu, pa smo o rekonstrukciji svih unutrašnjih prostora i njihovoj prilagodbi odlučivali sami... Dakle, stil, materijale, boje, velike prozore koji su gledali na dolinu..., sve smo odabrali sami. Za mene je osobito važno da ambijent bude u simbiozi s kuhinjom, odnosno jelima koja se u njemu služe.

***Na istome mjestu 2012. utemeljili ste i školu Niko Romito Formazione. Koja je njezina glavna uloga?***

Riječ je o centru za osposobljavanje, školi, i to vrlo značajnoj. Puni naziv je Škola za visoku izobrazbu u suradnji sa Sveučilištem za gastronomске znanosti Pollenza. Tu trenutačno obučavamo 16 mladih ljudi u trajanju od 6 mjeseci, a potom ih uključujemo i u svijet rada, stvarni posao u kuhinji, gdje mogu primijeniti stečena znanja. Otvorili smo i restorane kojima oni, zajedno sa školom, upravljaju. To je sve jedan prostor, restorani u kojima oni kuhaju, poslužuju, odlaze u nabavku..., dakle nešto što omogućuje trenutačan prelazak iz školovanja u svijet rada. Mi smo jedini u Italiji koji imamo takav model osposobljavanja, i to jako dobro funkcionira.

***Polaznici su samo Talijani?***

Ne. Ima djevojaka i mladića iz cijeloga svijeta. Trenutačno ima nekoliko Francuza, jedan mladić iz Venezuele, jedan iz Čilea... To je vrlo dobra škola i obuka je vrhunska... Bit će mi drago ako se prošire i u Hrvatskoj.

***Možete li opisati svoj najnoviji projekt, nazvan Unforketable, i koji mu je cilj?***

Projekt Unforketable pokrenuli smo u studenome prošle godine. Radi se o školi kuhanja putem interneta, i to školi talijanske kuhinje za domaćinstva, putem serije videorecepta. Svatko se može povezati na stranicu, koja je trenutačno

dostupna na talijanskom i engleskom, i može skinuti jedan recept. Taj recept može shvatiti gledanjem namirnica, opreme i onoga što rade ruke onoga tko spravlja određeno jelo. Dakle, prikazan je cjelokupni postupak u trajanju od samo 6–7 min. Jako je zanimljivo, s količinama, vremenima, opremom..., riječ je o temeljnoj razini, na kojoj se jela spravljavaju i u talijanskim domovima, uz uporabu običnih pomagala. Tako ljudi iz cijeloga svijeta mogu shvatiti kako se, recimo, ispravno priprema varivo s tjesteninom i krumpirom. Radi se, dakle, o modernom konceptu širenja talijanske kulture cijelim svijetom.

***Kako će se Reale i ostali vaši projekti razvijati u budućnosti?***

Znate, evolucija je stalna i snažna... Uvijek se iznova usmjeravamo na rad, napredak, evoluciju..., stalno sve više nastojimo specijalizirati izobrazbu, istraživanje, i sve usputne projekte usmjerene širenju talijanske kulture u samoj Italiji, ali prije svega, plan je tim projektima što češće izlaziti u svijet.

***S obzirom na veliku privrženost tradicionalnoj kuhinji u Italiji, koji je najbolji put mladoga inovativnog chefa, koji tradiciju želi prenijeti u suvremeni kontekst?***

Ključ je u pristupu..., suvremenom pristupu talijanskoj kuhinji. Taj rad potrebno je, kako sam rekao, unositi u namirnice, ali uz njihovo maksimalno poštivanje. Imamo iznimno snažnu baštinu biološke različitosti, ali sada je potrebno osuvremeniti tradicionalnu kuhinju iz prošlosti. Kad kažem osuvremeniti, ne mislim da je treba potpuno promijeniti, nego uzeti tradicionalne recepte, učiniti ih laganijima i uporabom različitih suvremenih tehnika osigurati da idu ukorak s vremenom. Time ostajemo na smjeru tradicije, koja se samo osuvremenjuje, i ne ističemo svoju kreativnost. Dakle, slično kao što recimo, ažurira softver. U jednom trenutku sustav se mora ažurirati i, prema mom mišljenju, danas je u Italiji potrebno



JANJETINA, ČEŠNJAK I CRVENI GREJP



učiniti taj korak. Kreativnost se pak rađa iz drugih koncepata. Uvijek govorim da su u kuhinji učenje, tehnika i istraživanje dio od 0 do 8, dok je od 8 do 10 segment koji otpada na talent, odnosno osobnost..., i to na sreću, jer bi inače svi *chefovi* bili jednaki.

***Kako vidite budućnost talijanske kuhinje i njezina identiteta u sklopu globalnih gastronomskih kretanja?***

Budućnost je talijanske kuhinje upravo u velikom radu na osuvremenjivanju. Svi mi moramo u to vjerovati i pomoći drugima da shvate da Italija nije stereotip sa samo deset jela, nego da imamo nebrojeno mnogo regionalnih recepata i namirnica, koje malotko poznaje. Kad odem u inozemstvo, uvijek se čudim koliko ljudi o talijanskoj kuhinji razmišlja isključivo na osnovi nekoliko stereotipnih jela, koja možda i nisu prava talijanska, nego jela koja su emigranti odnijeli u Ameriku i kuhali ih tamo na drukčiji način. Dakle, ideja vodilja jest stalno sve više otvarati komunikaciju i upoznavati druge s pravom, suvremenom talijanskom kuhinjom. 🍷





VALAMAR RIVIERA  
HOTEL ★★★★★



# Najbolji boutique hotel u Hrvatskoj



Valamar Riviera hotel na porečkoj rivi, nositelj prestižne nagrade "World Travel Award" kao najbolji boutique hotel u Hrvatskoj u 2013. i 2014. godini, savršen je izbor za sve koji traže elegantan smještaj uz personaliziranu uslugu. Sobe i apartmani gledaju na šumoviti otočić Sv. Nikole gdje je plaža za goste hotela dok à la carte restoran Spinnaker svakodnevno oduševljava svojim morskim specijalitetima. Uz obližnju Villu Polesini i Villu Parentino, Valamar Riviera hotel je nezaboravan izbor za poslovne i obiteljske svečanosti, posebno za vjenčanja.

[www.valamar.com](http://www.valamar.com)