

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: ROBERTO GARVER



Omeraki: Večera iz srca u domu Alberta Chicotea

Kad sam skrenuo u mirniju ulicu u kojoj se smjestio Omeraki, Madrid je bio u svom tipičnom siječanjskom izdanju - tanka, metalna hladnoća u zraku, nebo već prelazi u crnoljubičasto, a rijetki prolaznici hodaju brzim korakom s rukama duboko u džepovima kaputa. Grad je djelovao praktično, zimski, pomalo strog. A onda je iza nenametljive fasade na pločnik procurilo oskudno ali toplo svjetlo, kao pozivnica. Kad bi restorani mogli namignuti, ovaj je upravo to učinio.

Njegov ulaz ne viče, ali vas crna vrata s crvenim logotipom i okomito crveno ispisanim imenom, tiho uvuku. Nekoliko koraka niz hodnik i odjednom više niste u sadašnjosti prometa i obveza, nego u glavi Alberta Chicotea. Prolaz je ujedno i gastronomska knjižnica, s više od 1400 kulinarskih knjiga poredanih duž zidova, s izlizanim hrptovima i naslovima na španjolskom, francuskom, japanskom, engleskom... To nije dekoracija, nego ispovijed - ovako izgleda četrdeset godina opsesije. Prolaziti pokraj njih isto je što i listati nečiji život.

A onda se blagovaonica iznenada otvori i dojam je gotovo kazalištan. Visoki stropovi, otvoren prostor, svjetlo koje pada kroz staklene otvore, dvije otvorene kuhinje koje bruje iza stakla i čelika. Dijelom je to oaza, a dijelom radionica. Čuje se cvrčanje iz tave, tihi žamor chefova, precizna koreografija posluživanja. Nekadašnja garaža za traktore, pa noćni klub, danas djeluje nevjerojatno elegantno - suvremeno, ali ne hladno. U prostoru ima nečeg velikodušnog, kao da vas želi zadržati, a ne impresionirati, što je, kad bolje razmislim, vrlo u stilu Chicotea.

U Španjolskoj je Alberto Chicote rijedak primjer chefa koji je istodobno i vrhunski profesionalac i televizijska zvijezda, a da pritom nije izgubio vjerodostojnost ni u jednoj ulozi. Rođen u Madridu 1969, školovan na madridskoj Ugostiteljskoj školi, profesionalno je odrastao uz velika imena španjolske gastronomije, od Zalacaína do Cenadora de Salvadora. Usavršavao se u Švicarskoj, gdje je naučio disciplinu i preciznost, a kući se vratio s međunarodnom perspektivom i tvrdoglavom kreativnošću.

Davno prije negoli je fuzija postala pomodna riječ, on se već igrao njome. U restoranu NODO bio je pionir odvažnog susreta španjolske i japanske kuhinje, tada prilično radikalnog koncepta. Kasnije su došli projekti poput Pandeluja i Yakitora, svaki sa svojim karakterom, svaki pomičući granice madridskih gostiju. Nagrade su se nizale - najbolji chef godine, najbolji tapas..., ali pravu slavu donijela mu je televizija.

U emisiji „Pesadilla en la cocina“, španjolskoj verziji „Kitchen Nightmares“, ulazio je u propale restorane zasukanih rukava i snažnog glasa, istodobno kao strog zapovjednik i stariji brat. Zatim „Top Chef“, „¿Te lo vas a comer?“, „Batalla de restaurantes“, pa čak i novogodišnje odbrojavanje na nacionalnoj televiziji. Postao je chef koji zna pričati, objasniti, kritizirati i nasmijati, netko tko je vrhunsku gastronomiju učinio pristupačnom svima.

No, vratimo se u restoran. Uz svu spomenutu buku, Omeraki je iznenađujuće intiman. Projekt jednako pripada Inmi Núñez kao i Albertu. Upoznali su se 2004. u NODO-u i od tada su poslovni i životni partneri, tiho



gradeći koncepte zajedno. Ako je Chicote vatra, Inma je mirna ruka koja pazi da kuća ne izgori. U Omerakiju je posvuda i nigdje - dočekuje goste, koordinira ekipu, brine se da sve teče glatko. Ona je pravi factotum restorana. Zahvaljujući njoj prostor ima onu rijetku toplinu mjesta gdje se netko iskreno brine da vam bude ugodno.

Ime restorana sažima njihovu filozofiju bolje od bilo kakvog manifesta. Omeraki spaja japanski enso – krug koji simbolizira slobodu stvaranja i stalnu potragu za savršenstvom (vidljiv u logotipu restorana) i grčku riječ meraki, koja znači uložiti dušu u ono što radiš. Zvuči poetično, možda i pomalo uzvišeno, sve dok tu ne provedete večer i shvatite da je to jednostavno točno.

Chicote često kaže da postoje chefovi koji kuhaju po receptu i oni koji kuhaju iz sjećanja i instinkta. U Omerakiju se osjeća ovo drugo. Kuhinja je suvremena, ali čvrsto ukorijenjena u namirnicama i sezoni, u staromodnom poštovanju prema onome što priroda tog dana nudi. Jela se mijenjaju tjedno, ponekad i svakodnevno. Naime, tu ne zapovijeda chef namirnicama, već tempo diktiraju same namirnice.

Čak i sama zgrada odražava tu logiku. Održivost nije ukras nego dio DNK-a - aerotermalna energija za grijanje i hlađenje, podno grijanje, fotonaponski prozori koji filtriraju svjetlo i proizvode struju. Stolovi su izrađeni od stoljetnih borovih greda spašenih iz povijesne zgrade, a podlošci za pribor od vulkanskog kamena s La Palme. Sve to ne djeluje kao popis „zelelih“ trikova, nego kao promišljena, dosljedna priča.

Posluga prati taj ton – pažljiva je, ali opuštena, informirana bez dociranja. Nema ukočenosti ni teatralnosti. To je nešto kao fine dining koji je skinuo kravatu.

Kad sam se smjestio za stolom s lijepim pogledom na kuhinju u kojoj Alberto, u svojoj prepoznatljivo crveno-roza bijeloj uniformi vesela uzorka, neprestano kruži svim stanicama i stoluje na passu, kontrolirajući svako jelo koje odlazi u ruke poslužiteljima, pustio sam da hladnoća ulice ishlapi.

Prvo što je stiglo za moj stol bio je prekrasan, još topao kruh. A onda su počeli stizati sitni zalogaji - brojni tanjurići, posudice, stalci..., brzo, bez fanfara, gotovo neprimjetno, kao da ih netko spušta pred vas iz čiste brige, a ne iz potrebe da impresionira. Od tog obilja, najprije sam posegnuo za toplom, gotovo zagrljajnom juhom od crvenog graha iz Baskije, prekrivenom laganom pjenom od ljutike, svojevrsnoj rustikalnoj duši u suvremenoj teksturi. Preda mnom je bio i kroket s iberijskim pršutom, savršeno kremast iznutra, s onim tihim pucanjem pohane korice koje je u Španjolskoj zvuk čiste sreće.

Niz se nastavio razigranim iznenađenjima - prežnom košaricom punjenom tartarom od tune s kremom od rajčice i paprike iz Antequere (tipična zelena paprika talijanskog stila ili babura, koja se rabi u Porra Antequerani, gustoj, hladnoj, kremastoj juhi na bazi rajčice iz Antequere u Španjolskoj), puna svježine i sunca juga; zatim prozračna interpretacija quiche lorrainea u obliku pjenaste tortice, lagane kao oblak, ali s dubokim okusom slanine i sira. Chicote se poigrao i s klasikom svih klasika – tortiljom od krumpira, tu u

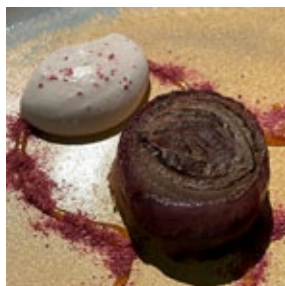
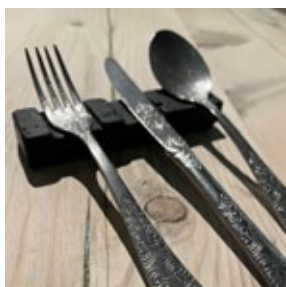
svježoj u verziji „2026.“, dekonstrukciji koja je zadržala svu utjehu originala, ali u elegantnijem, gotovo futurističkom obliku. Krema od četiri vrste češnjaka (kuhani, pečeni, prženi, svježi), preda mnoom ručno pripremljena u mužaru, bila je intenzivna i aromatična, a maslac s čilijem i češnjakom, poslužen uz topao kruh, natjerao me da zaboravim svaku pristojnost i brišem tanjur do posljednje mrvice.

Predjela su pokazala onu ozbiljniju, meditativniju stranu kuhinje. Grašak, „srce“ artičoke i riječni rakovi spojili su slatkoću i jodnu svježinu u jelo koje je mirisalo na rano proljeće. Torta od „tisuću vrsta luka“ (tu zapravo njih šest), sporo karameliziranih do gotovo džemaste dubine, sa šlagom od soubise umaka, bila je čista esencija strpljenja - jelo koje se nastaje najprije pomnim omatanjem slojeva različitih vrsta luka, a potom polaganom pripremom. A hrskava „crisanchofa“, artičoka izrezana u oblik krizanteme, s gotovo tekućom burratom i umakom od povrća i iberijskog pršuta, bila je istodobno razigrana i dekadentna, savršen primjer kako Chicote spaja visoku tehniku s gotovo dječjom radošću jedenja.

Glavna jela stigla su samouvjereno, bez teatralnosti. Velika grimizna kozica (carabinero), tek dotaknuta dimom drvenog ugljena, poslužena s neočekivanim, ali logičnim stroganoff umakom, spojio je more i kopno u jednom punom, zaokruženom zalogaju. A onda mesna okruglica Rossini bogata i sočna govedina, s onim luksuznim, gotovo starinskim šarmom francuske klasike, jelo koje kao da poručuje - ponekad je najbolje jednostavno uživati.

Deserti su, u Chicoteovu stilu, izbjegli predvidljivu slatkoću. Puding od tapioke bio je nježan, gotovo minimalistički, dok je canelé, s karameliziranom koricom i mekanom sredinom, poslužen uz juhu od mrkve, unio toplu, zemljanu notu koja je zaokružila večer na neočekivano elegantan način. Manje šećera, više karaktera.





OMERAKI – meni

SITNI ZALOGAJI

Juha od crvenog graha iz Baskije s pjenom od ljutike

Kremasti kroket s iberijskim pršutom

Pržena tortica s tartarom od tune i kremom od rajčice i paprika iz Antequere

Pjenasta tortica quiche lorraine

Španjolski omlet od krumpira 2026.

Krema od četiri vrste češnjaka iz mužara

Maslac sa čilijem i češnjakom sa svježe pečenim kruhom

PREDJELA

Grašak, artičoka "tikva" i riječni rakovi

Kolač od tisuću lukova sa šlagom od umaka soubisse i slatkišima

pržena crisanchofa s tekućom burratom i umakom od irberijskog pršuta

GLAVNA JELA

Velika grimizna kozica (carabinero), okusi ugljena, Strogonoff

Goveda okruglica Rossini

DESERTI

Puding od tapioke

Canelé s juhom od mrkve

Dok sam promatrao otvorenu kuhinju, vidio sam ritam - kušanje, prilagođavanje, koncentrirana radost rada... Chicote bi povremeno izašao pozdraviti goste, razmijeniti šalu, više domaćin nego zvijezda. Inma je tiho kružila prostorom, pazeći da čaše nikad ne ostanu prazne. Bilo mi je lako zaključiti da je Omeraki restoran u koji bi se često volio vraćati. Jednostavna, a opet dobro promišljena jela bogatih, zadovoljavajućih okusa i opušten ugođaj u kojem je i solo večera vrlo ugodna, a kamoli u dobrom društvu. To je mjesto za one koji se nađu u Madridu, a vole sjajnu hranu, kad požele jesti nešto nepretenciozno, ali istovremeno izvanredno ukusno i daleko od bilo kakve banalnosti.

Kad sam se, na koncu večeri, ponovno našao u hodniku s knjigama i izašao na hladan zrak Madrida, imao sam osjećaj da nisam posjetio samo restoran, nego nečiji osobni stav i životni stil. Nakon godina televizijskih reflektora i velikih projekata, Omeraki djeluje kao najiskrenija rečenica Alberta i Inme - zo smo mi, ovako kuhamo, sjednite s nama.

U gradu kojem se stalno izmišlja nešto novo, takva iskrenost djeluje gotovo radikalno. A u hladnoj siječanskoj noći – ima okus točno onakav kakav treba.