

# INTERVJU I S GASTRONOMIJE: Pablo Rivero

VELIMIR CINDRIĆ

Pablo Rivero je vlasnik restorana Don Julio u argentinskome Buenos Airesu, čovjek koji već 20 godina vodi jedan od najcjenjenijih restorana u Argentini, a također i jedan od najhvaljenijih restorana u Južnoj Americi.

Pablo Rivero je studirao na Argentinskom institutu za gastronomiju, a sklonost prema gastronomskoj kulturi ionako mu je već bila usadena obiteljskom tradicijom povezanoj s mesarstvom i uzgojem stoke. Specijalizirao se za sommeliera, i to u prvoj skupini studenata Argentinske škole vina. Na livadama rodnog Rosarija naučio je mudrost ciklusa prirode i odnosa između životinja i pašnjaka kao prirodnoga kruga.

Od samog početka njegova glavna strast bila je ugostiteljstvo, a popularnu argentinsku kuhinju prakticirao je iz dvije perspektive - teritorijalne perspektive roštilja i vatre te one vezane uz imigraciju, s tradicionalnim bodegón (gostionica-taverna) restoranima Buenos Airesa.

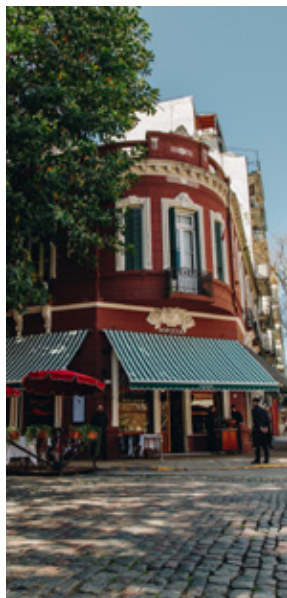
Najznačajnije za Riverinu karijeru jest činjenica da već dulje od 20 godina vodi Don Julio Parrilla, restoran u kojem plamen stalno gori, a koji ima reputaciju najboljeg lokala Argentine, barem prema listi The World's 50 Best Restaurants, na kojoj zauzima sjajno 14. mjesto.

Don Julio je danas institucija Buenos Airesa i utjelovljuje bit argentinske gastro kulture - održivo uzgojena govedina u spoju sa žarom tradicionalnog roštilja, uz vrhunsku vinsku kartu i ugodnu poslugu. Restoran je definirao novi stil luksuza, što je 2020. kulminiralo proglašenjem Don Julija najboljim restoranom Latinske Amerike. Danas na listi 50 najboljih restorana Latinske Amerike, prema najnovijem izdanju od 15. studenog ove godine, zauzima 2. mjesto, odmah iza restorana Central iz peruanske Lime.

Savršen obrok u Don Juliju počinje s kućnim kobasicama, zatim iznutricama i zaštitnim odreskom s krumpirićima te povrćem na žaru. Za desert se ne propuštaju domaći sladoledi i sjajan izbor sireva te regionalne slastice. Chef Guido Tassi, koji je učio u vrhunskim restoranima, donosi posebnu vrijednost asadoru s fokusom na visokokvalitetne namirnice i njegovu vještinu izrade slasnih mesnatih delicija Don Julia.







### Dolazite iz obitelji s mesarskom tradicijom. Je li meso bilo važno u dnevnim obrocima vaše obitelji?

Meso je od djetinjstva dio moje svakodnevne prehrane. Jedem ga barem jednom dnevno, bilo kakvo, odnosno u bilo kojem obliku, pripremljeno na različite načine. Teško bi mi bilo bez toga, jer je u mojoj obitelji to običaj.

### Koja su vaša najranija sjećanja vezana uz hranu?

Moja prva sjećanja u vezi hrane su ona iz našeg vrta, s mamom, kao i na njezino kuhanje. Kuhinja moje bake, Talijanke, stalno je sa mnom i uvijek pokušavam primijeniti nešto od onoga što mi je prenijela dok je spremala hranu, a to je uvijek bilo oko podneva.

### Je li se od djetinjstva znalo da ćete nastaviti obiteljsku tradiciju?

Pa, od rođenja sam vezan uz meso i mi smo obitelj koja se na neki način oduvijek bavila time. Uvijek se pričalo o toj temi i zanimao me rad moga djeda, moje bake, oca... Čovjek se jednostavno u to uključi i ono što sam doživio promatrajući njihov svakodnevni rad, na koncu sam proživio i ja u svom životu, odnosno poslu. Čovjek se formira s tim istim izazovima i tako se postupno događa taj generacijski prijenos znanja i posla.

### No, ipak ste najprije učili za sommeliera. Što vas je natjeralo da pređete na hranu?

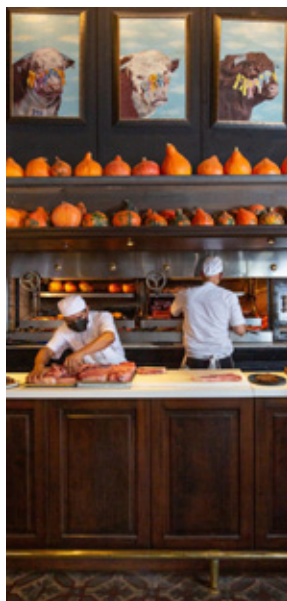
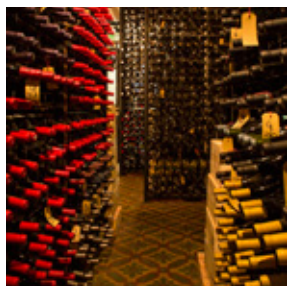
Da. Prvo sam studirao gastronomiju, pa se specijalizirao za sommelierstvo. Ono što zapravo najviše volim je ustroj i vođenje restorana, tako da kod mene obje te strasti koegzistiraju. Konkretno, ono što me najviše intrigira i što spaja te strasti je ugostiteljstvo, primanje gostiju i iznalaženje načina kako im omogućiti maksimalno uživanje u dobroj hrani i piću. Ono što se tu nekako spontano događa jest da je meso u središtu mog privatnog, obiteljskog i poslovnog života, pa sam u biti ipak malo više povezan sa svijetom hrane negoli sa svijetom pića.

### Jeste li naukovali u nekim restoranima prije nego što ste otvorili vlastiti?

Ne. Može se reći da sam učio i razvijao se u vlastitom restoranu, i to tako da sam učio i razvijao se diveći se mnogim ljudima koji su to radili na najbolji način, najprije Francisu Malmanu (slavni argentinski chef, pisac i ugostitelj koji se specijalizirao za argentinsku kuhinju, a posebno različite patagonske metode pečenja na roštilju, predstavljen u brojnim međunarodnim televizijskim programima, kao i u Netflixovoj originalnoj seriji Chef's Table, op.a.), a poslije i mnogim profesionalcima diljem svijeta. Dakle, oblikovalo me divljenje radu mnogih kolega, prije svega Michela Brasa (legendarni francuski chef, veliki portret i intervju: Iće & Piće br.35), kao i, naravno, cijeli svemir Baskije, dva svijeta koja su za mene reference broj jedan.

### Koja je bila vaša početna ideja pri otvaranju Don Julia prije 20 godina?

Inicijalna ideja otvaranja Don Julia u početku je bila predstaviti našu kulturu, našu kuhinju i naš kulinarski pejzaž. Shodno tome, ime restorana na početku je bilo Don Julio, naš





iz Argentine, ali smo ga poslije promijenili u jednostavno Don Julio. Ideja je bila da možemo biti ponosni i dati sve od sebe, što i radimo svo vrijeme - od naše biti kao Argentinaca i naše biti kao ljudi, ljudi iz kuhinje.

#### **Koliko se toga promijenilo u ovih 20 godina?**

Promjena je stalna premisa u Don Juliju, to je u ostalome i stalna premisa života. Promjena je dio dinamike restorana. Možete je nazvati evolucijom, možete je nazvati fazama ili ciklusima, ali to zapravo samo znači da pratimo što se događa u društvu, a što onda neizbježno pratimo i mi. Restoran jednostavno mora biti aktualan, mijenjati se, stalno živjeti trenutak u kome se svijet nalazi.

#### **Mnogi će se složiti da se najbolje meso u Buenos Airesu može naći u Don Juliju. Koja je vaša tajna?**

Nema tajni, samo stalno mislimo na proces kvalitete, mislimo na travu, od koje počinje cijeli put.

#### **Odakle nabavljate meso?**

Meso nam stiže izravno od uzgajivača, s tim da je većina njih dio Don Juliovog svemira, s istim konceptom i vizijom svijeta, počevši od regenerativne stoke, što tu namirnicu i čini proizvodom koji kontrolira ugljik i predstavlja simbol regeneracije tla.

#### **Koji je koncept jelovnika restorana?**

Koncept je učiniti sve što možemo da sve što uđe u naš restoran, prije svega meso, pretvorimo u ukusnu hranu koja sačinjava jelovnik. Na jelovniku nemamo sve dijelove govedine, ali sve dijelove koje nabavimo pretvaramo u vrlo ukusna jela.

#### **Kako biste opisali svoj restoran nekome tko ga nikad nije posjetio?**

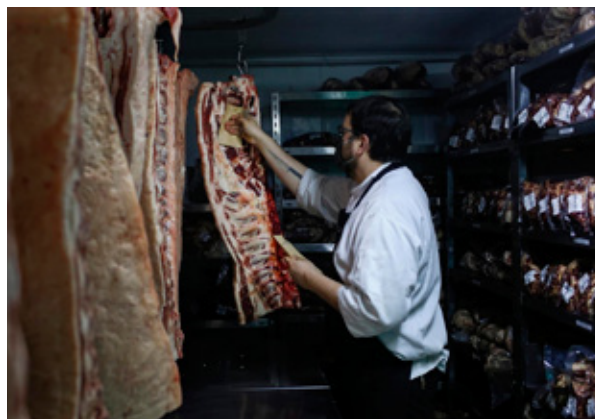
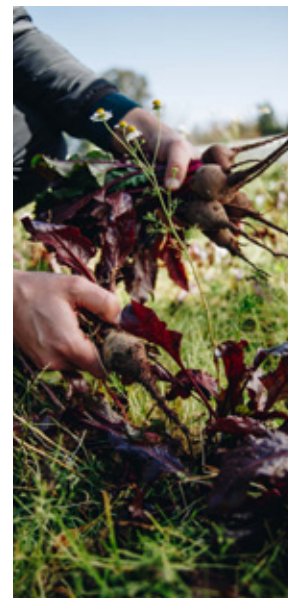
Don Julio je mjesto na kojem živi jedna obitelj, a to je obitelj Rivero, i na kojemu ona dočekuje goste. Oni koji posjećuju restoran, zapravo posjećuju naš obiteljski dom.

#### **Što razlikuje argentinsku restoransku scenu od ostatka svijeta?**

Argentinska kulinarska scena u svijetu je definirana svojim kulinarskim krajolikom, svojim okruženjem, a to je lokalna kuhinja, kuhinja s ovih geografskih širina. Ona predstavlja krajolik, kao i kulturu u kojoj imamo sreću predstavljati najvažniju namirnicu u povijesti čovječanstva - meso. To ne znači da nam je kuhinja najvažnija, uopće ne, nego činjenica da smo imali sreće roditi se u ovoj zemlji, koja nam je dala mogućnost raspolaganja tako važnom namirnicom, možda najprimitivnijom, iskonskom. Ali, ona opisuje teritorij - pampu, vlažnu pampu (pampa ili pampas je travnata stepa na jugoistoku Južne Amerike, blizu ušća rijeke La Plata, s reljefom u rasponu od potpunih do valovitih ravnica, op.a.).

#### **Što mislite o trendu u kojem se sve više restorana diljem svijeta okreće povrću, odnosno ljudima koji prihvaćaju fleksitarijanske i redukcionističke pokrete, jedući sve manje mesa, osobito pripadnici milenijske generacije?**

Čini mi se da je to dobro. No, prehrana mora biti uravno-







težena, što dugo nije bila, odnosno da se treba presložiti i vratiti na ono što je u svijetu bila prije sto godina, kada je bilo više obiteljskih gospodarstava, više obiteljskog uzgoja namirnica i kada je meso zauzimalo mjesto u prehrani koje nije isto ono koje zauzima danas. Danas postoji proizvodnja mesa na mjestima gdje za to nema agroklimatskih uvjeta, jer ljudi jednostavno traže meso. Ono je još uvijek na mnogim mjestima stvar statusa. Ono što je važno jest preustroj prehrane. I to se već događa, a posljedica toga bit će veća proizvodnja kvalitetnog mesa. Ljudi će u budućnosti jesti meso manje dana u tjednu, ali će istovremeno jesti kvalitetnije meso.

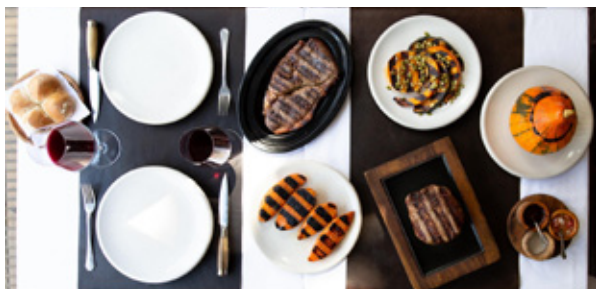


### Možete li našim čitateljima objasniti kako pripremiti savršeni odrezak?

Priprema savršenog odreska počiva na tome da jednostavno ne smijete pogriješiti ni u jednom od bazično jednostavnih koraka. To znači da roštilj mora biti čist, da žar mora biti živ i dobro raspaljen te da se mora paziti da odrezak u središtu ima savršenu temperaturu. Znači, ne uništiti ga, tako da se u njemu može uživati, što znači da se mora osjetiti kvalitetno, ukusno meso s travnatim notama.

### Kakva je, prema vama, budućnost proizvodnje mesa?

Proizvodnja mesa u budućnosti bit će ključna za regeneraciju tla i za kontrolu ugljika u atmosferi, što će sve brzo promijeniti paradigmu svjetskog pogleda na stočarsku industriju. Jako sam optimističan, jer je to, kao što sam rekao, nešto što se već događa.



### A uopće meso u našoj prehrani?

Meso je elementarna, središnja namirnica i bit će sve bolja, s pozitivnim predznakom. Čovječanstvo treba jesti meso, životinjske bjelancevine, tako da nema smisla razmišljati o svijetu bez mesa, o čovjeku bez mesa.

