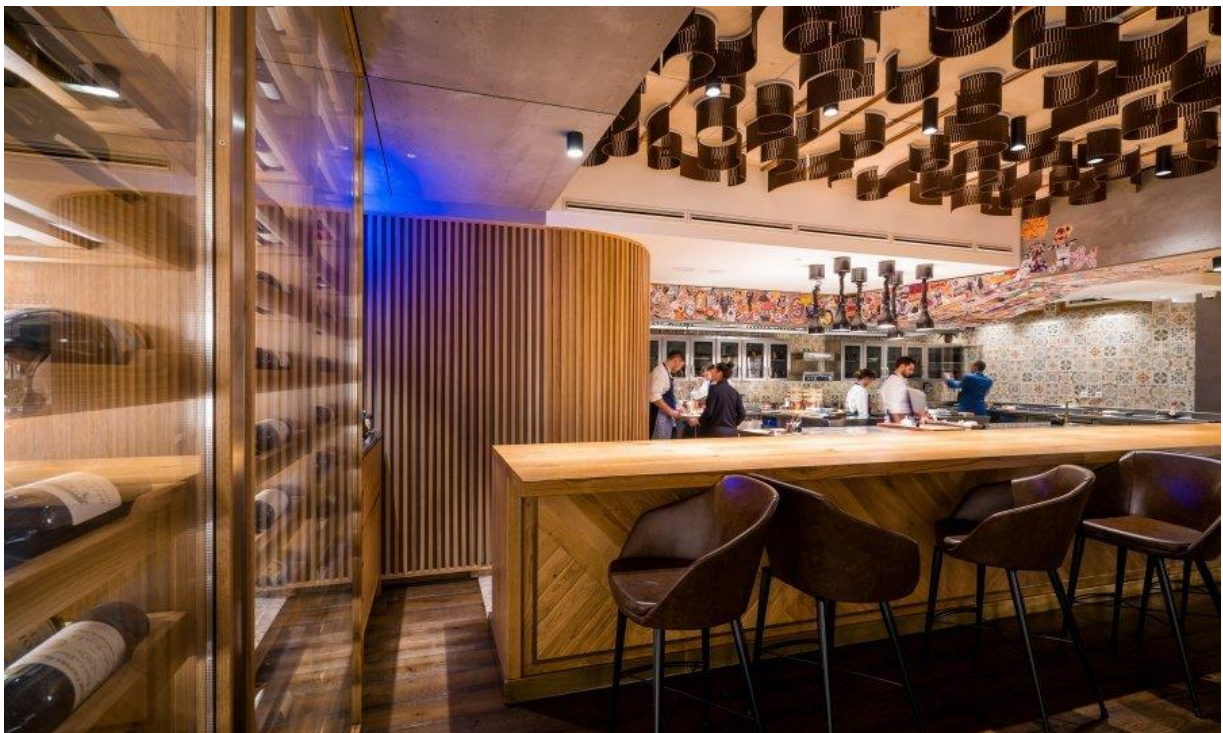


T-PORTAL

RESTORANI

Amelia: novi baskijski adut na gastro sceni

Autor: Velimir Cindrić



Izvor: Promo fotografije / Autor: Oscar Oliva Poza

Chef Paulo Airaudo nedavno je za svoj restoran 'Amelia', kojeg je 2017. otvorio u San Sebastián, dobio drugu Michelinovu zvjezdicu. Isto toliko ih od ove godine ima i 'Da Terra' kojeg Airaudo vodi s Rafaelom Cagalijem u londonskoj četvrti Bethnal Green, i to nakon samo dvije godine rada

Ne treba čuditi takav uspjeh, s obzirom na dosadašnji rad te dvojice chefova uz slavna imena poput Juan Marija i Elene Arzak, Quiquea Dacoste, Martína Berasateguija, Hestona Blumenthala i Simona Rogana.

"Amelia" je lokal otvorene kuhinje, nazvan prema Paulovoj najstarijoj kćeri Amelie, a svoju prvu zvjezdicu osvojio je nakon samo šest mjeseci rada. Jednostavno, sve koji su ga posjetili zapanjio je visokom kvalitetom Airaudovih jela temeljenih na sezonskim, održivim i često već zaboravljenim ili zanemarenim namirnicama.

Ovo priznanje učvrstilo je reputaciju San Sebastián kao grada s najviše Michelinovih zvjezdica po glavi stanovnika. Amelijin uspjeh ipak dobija na težini time što u Donostiji (baskijsko ime tog grada) niti jedan restoran nije dobio drugu Michelinovu zvjezdicu još od 1993. ("Akelarre", sada ih ima tri), dok je u pokrajini Gipuzkoa posljednji put to uspjelo 2006. ("Mugaritz", koji danas ima dvije). U čitavoj Baskiji, pak, to je najvažniji događaj nakon istog dosega 2011. ("Azurmendi", koji sada ima 3). "Amelia" je k tome postala jedini baskijski restoran na čelu s inozemnim *chefom* koji je priskrbio ovo priznanje.

Globalni chef

Paulo Airaud, naime, rođen je u Argentini, u obitelji talijanskih imigranata. Radio je u mnogim zemljama svijeta, a u Europi je stjecao iskustvo u legendarnim restoranima kao što su "Arzak" u Španjolskoj, "The Fat Duck" u Velikoj Britaniji i "Magnolia" u Italiji. U svibnju 2015. otvorio je restoran "La Bottega" u Ženevi, gdje je za samo četiri mjeseca osvojio svoju prvu Michelinovu zvjezdicu.



Paulo Airaud
Izvor: Promo fotografije / Autor: Oscar Oliva Poza

Dvije godine poslije preselio se u San Sebastián gdje je rođen njegov projekt "Amelia Restaurant", a koncem 2019. proširio je poslovanje, otvorivši "Da Filippo", trattoriju u talijanskom stilu koju je nazvao po svom sinu, i argentinsku roštiljaru "1985 Cantina Argentina", oba u San Sebastiánu. K tome, vodi i lokale "Amelia by Paulo Airaudó", "Da Filippo Trattoria" i "Haku" u Hong Kongu. Tijekom 2021. otvorio je i dva nova restorana u Donostiji – *snack bar* "La Bottega Di Filippo" i tajni koktel bar "The Blind Pig", a u studenome iste godine u Barceloni i restoran "Aleia", smješten u nestvarnome hotelu "Casa Fuster".

Uskoro će se obitelji "Amelia" pridružiti i novi restoran u Hong Kongu, "NOI", koji će biti smješten u jednom kulturnom hotelu. Ne zaboravimo ni spomenuti "Da Terra".

Svakodnevna čarolija





Restoran Amelia - San Sebastian
Izvor: Promo fotografije / Autor: Oscar Oliva Poza

Gastronomska ponuda "Amelije" temelji se na sezonskim i održivim namirnicama malih proizvođača, od kojih nastaje jedinstveni degustacijski meni, na kojem se neka jela mijenjaju i svaki dan, ovisno o sezoni i ponudi tržnica. Proljetni škamp i esencija rajčice; Rossini kavijar, jakopske kapice i ulje vanilije s morskim začinskim biljem; Pileća krilca, hrskava pileća kožica i celer; Tuna, cikla i bijeli sir; Golub s bundevom i dimljenim jajetom; Sladoled od sira *montagnolo* sa saćem i dehidriranim grožđem... samo su neke od kreacija koje se mogu kušati u "Ameliji".

Paulo je kao osoba istovremeno nekonformist i perfekcionista. Prva osobina je sjajna za originalnost pri osmišljavanju novih jela i koncepata lokala, dok je druga vrlo zahtjevna u slučaju *chefa* koji vodi desetak lokala na dva kontinenta.

'Čast mi je primiti Michelinovu nagradu u svoje ime i u ime cijelog dosadašnjeg, sadašnjeg i budućeg tima restorana "Amelia" jer su svi oni motor restorana, oni koji omogućavaju da se čarolija događa svakoga dana', rekao je Airaudo na Michelinovoj svečanosti održanoj sredinom prosinca u Velenciji.