

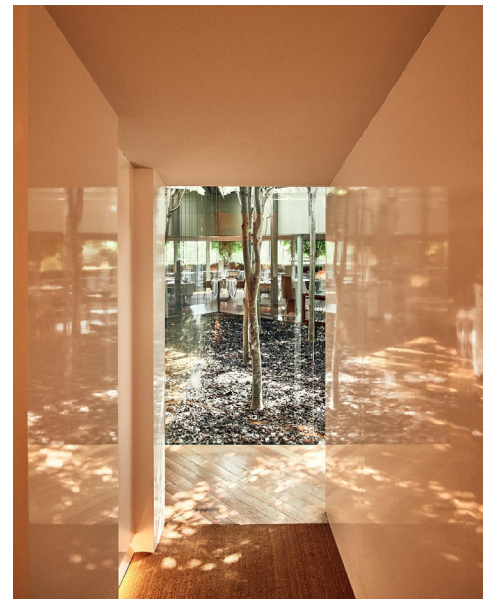


U SVIJETU BRACE ROCA: El Celler de Can Roca

Kad sam prije točno 11 godina s kolegom Damirom Fabijanićem po prvi put posjetio El Celler de Can Roca, čuveni restoran trojice braće Roca u katalonskoj Gironi, ta je gurmanska meka prethodne godine upisala treću Michelinovu zvjezdicu, a neposredno prije našeg dolaska s četvrtoga mjesta na listi The World's 50 Best Restaurants (tada je lista još nosila ime San Pellegrino) skočila na drugo mjesto, odmah iza Nome. U međuvremenu, tri zvjezdice „zabetonirane“ su u portfelju El Cellera, a restoran je dva puta (2013. i 2015) bio na vrhu liste 50 Best, prije negoli je uvedena kategorija „Best of the Best“, gdje se danas nalazi s ostalim laureatima.

Povod mog ovogodišnjeg dolaska u Gironu i El Celler de Can Roca bio je uspostava robne marke Universo Roca ili Svijet Roca, koji uz paradni restoran okuplja još i Can Roca, obiteljski lokal (odakle je sve počelo), koji danas vodi majka trojice braće, Montserrat Fontaine, zatim La Masia (I+R), kreativno srce El Cellera, hotel i proizvodnju čokolade Casa Cacao, Rocambolesc, svijet manufakturnih sladoleda, restoran Normal i Mas Marroch, lokal izvan grada, izvorno namijenjen većim proslavama, a koji danas služi klasike paradnoga restorana.

Svim tim elementima „svijeta“ trojice braće pozabavit ću se u posebnim tekstovima, dok ću se tu posvetiti samo posjetu restoranu El Celler de Can Roca. Ono što odmah treba reći jest da se, u pogledu popularnosti restorana, u proteklih 11 godina nije izmijenilo ništa bitno – stalno je popunjen, rezervacije je iznimno teško dobiti, a publika je i dalje iz cijeloga svijeta.





El Cellar de Can Roca nikada nije bio trendovski restoran, već ime koje je polako gradilo svoju reputaciju (postoji već 36 godina). Na San Pellegrinovoj listi pojavio se gotovo neprimjetno, tek 2006. na 21. mjestu, otkad je postao stalni član tog elitnog društva. Najveći skok napravio je 2009., kada je s 26. skočio na peto mjesto i zavrjedio titulu Highest Climbera.

Iako bi se moglo reći da je El Cellar de Can Roca obiteljski restoran, ta bi klasifikacija mogla jako zavarati čitatelja. Naime, istina je da restoran vode braća Joan (58, chef), Josep (56, sommelier) i Jordi (44, slastičar) Roca, ali je taj trojac dao posve novo značenje pojmu „obiteljskoga restorana“. Naime, usprkos tome što su zanat izučili u stotinjak metara udaljenome restoranu svojih roditelja, lokalu koji lokalnoj klijenteli još i danas nudi jednostavna katalonska jela, kuhinja braće Roca svjetlosnim je godinama udaljena od onoga što se obično naziva „domaćom hranom“, na što već upućuje i sam prostor restorana.

Ni u tom pogledu nije se mnogo toga izmijenilo. El Cellar de Can Roca smjestio se na posjedu stare vile Can Suñer iz 1911., čiju je romantiku nadopunio dvjema suvremenim nadogradnjama – velikim ostakljenim prostorom trokutasta tlocrta (upućuje na trojicu braće) i zavojitog trijema uz stražnji vrt. Iako je restoran udaljen tek deset minuta vožnje od povijesnog središta Girona, namjernik će, čak i uz vrlo pregledan plan grada, lako promašiti Can Sunyer, sporednu ulicu u pitomom predgrađu, gdje se lokal smjestio (usput, Girona je omanji grad, ali skupih nekretnina, čije su cijene podigli mnogi vlasnici iz zemalja zapadne Europe).

Restoran je svojim nenametljivim ulazom i odmjerenim, diskretno osvijetljenim natpisom na drvenoj podlozi zadržao profinjeni, suzdržani stil, koji je braći Roca i omogućio nesmetan razvoj i usavršavanje u njihovu jedinstvenu stilu, osebujnoj sinergiji tri različita metiera i senzibiliteta. To ne znači da 110 godina stara vila gosta ne dočekuje svojim veličanstvenim sjajem i idiličnim zelenilom bršljana koji ju obavija iznad vrlo ugodna dvorišta, idealnog za popiti aperitiv u ljetnoj večeri.

U predvorju restorana dočekao me uvijek besprijekorno elegantno odjeveni Josep Roca, srednji brat i koordinator čitave operacije El Celler, a tijekom večeri pridružio mu se i Jordi, najmlađa, najodvažnija i vjerojatno najavangardnija stranica trokuta, slastičar čiji rad okuplja nevjerojatno velik broj gastro fanova širom svijeta.

U vrijeme mog posjeta, Joan Roca, najstariji brat, tihi i samozatajni chef enormna ugleda u svjetskim kulinarskim krugovima i čovjek najzaslužniji za kreativne dosege El Cellerove kuhinje, bio je u Montrealu na primanju nagrade za održivost u restoranskoj industriji, a potom već sljedeći dan sličnim povodom u baskijskome San Sebastiánu (očito, nagrade i dalje pljušte sa svih strana, a brine se i o ekološkoj kurentnosti).

Kad smo već spomenuli Josepa kao svojevrstnog ceremonijal majstora lokala, treba znati da je u slučaju El Celler vino često pokretač dugog procesa tijekom kojega su se, u pravilu, tradicionalna katalonska jela prevodila u rječnik „nove kuhinje“ te, na koncu, u njih unosili utisci s putovanja, elementi sjećanja, rada, doma i drugih kuhinja. Braća Roca taj su proces svojedobno nazivali „tehnološkom emocionalnom kuhinjom“, čiji je temeljni princip bio prenošenje osjećaja kreativnim postupcima. Slično je i sada, samo što je već iscrpljeni katalog

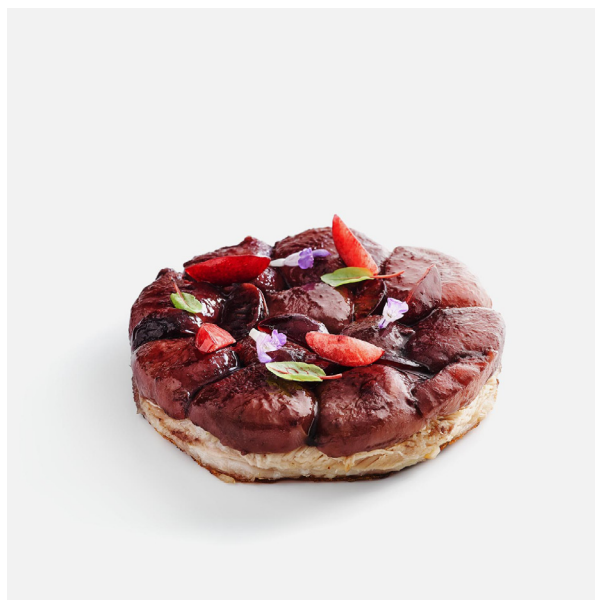
starih katalonskih jela dobrim dijelom zamijenila univerzalna kuhinja uz uporabu domaćih namirnica, dok originalne suvremene tehnike stalno igraju važnu ulogu, bez da je narušen bogati utjecaj sjećanja kao neiscrpnog spremnika osjećaja iz određenih trenutaka prošlosti.

Ova filozofija, koja se gradila desetljećima i ima svoj logični začetak u obiteljskome restoranu njihovih roditelja Josepa i Montserrat, danas se na retrospektivnome meniju ogleda u nizu jela koja nisu samo puko ponavljanje „best of“ niti kozmetička preobrazba klasika, već često predstavljena kao pregled evolucije tretmana namirnica i samih jela kroz povijest restorana, posebno u uvodnome dijelu menija sa sitnim zalogajima (jedan niz predstavljen je na daščici s označenim godinama nastanka).

Ono što gost odmah primijeti jest činjenica da je kuhinja braće Roca namjerno lišena pretjerivanja koje karakterizira neke od njihovih suvremenika, ali zato nije ništa manje zabavna, osobito u pogledu prezentacije. Njihova su jela decentna i rafinirana, a Joan se pomno brine o njihovoj savršenoj ravnoteži. Iako se braća obilato služe suvremenim i avangardnim kulinarским tehnikama, one su na tanjuru gotovo nevidljive i do izražaja dolaze tek u okusima i teksturama.

Originalni avangardni repertoar braće Roca, koji je u međuvremenu postao standard u brojnim restoranima širom svijeta, uključuje i takozvani parfume cooking, punjenje jestivih šupljina aromatičnim dimom, inovativni tretman vina (recimo, xanthan otopljen u ekspedicijskom liker u šampanjca u boci, da bi se minimalizirao gubitak okusa i ugljičnog dioksida), colourology (monokromatska jela, koja se zasnivaju na pretpostavci da određene boje pobuđuju različite osjećaje), pejzažne deserte (deserti jestivih elemenata, koji daju dojam da gledate u zen vrt) i slične začudne elemente. Među njima se posebno izdvaja postupak destilacije, koji već više od desetljeća primjenjuju na mnogim sastojcima, postupak kojim se, kako to kaže Joan Roca, „duša namirnice odvaja od njezina tijela“.

I dok sjedamo za naš stol u ostakljenoj sali s vrtom u središtu, primjećujemo da su već gotovo svi stolovi popunjeni i da se vidljivo uzbuđenim gostima, koji su stol rezervirali odavno, već poslužuju prva jela. Trokutasti klaustar prima prirodno svjetlo iz unutarnje šume koja strukturira prostor, a na svakome stolu nalaze se tri kamena koji simboliziraju – naravno, tri brata.





El Celler de Can Roca nudi isključivo dva menija – „Degustacijski“ (Degustació) (215 eura, sparivanje s vinima 85 eura) i „Gozba“ (Feast) (250 eura, sparivanje s vinima 130 eura). Meni su domaćini namijenili „Gozbu“, što doslovno opisuje ono što gostu slijedi.

Već sami uvod (teško je to i nazvati tom riječju) sastoji se od ukupno 15-ak sitnih zalogaja, u serijama po nekoliko njih.

Evo popisa:

Čipka od tartufa

Brunina krema od svježeg kravljeg mlijeka iz Formatgerije i Xiquella s consomméom od teletine i gljiva đurđevača (kreacija iz 2021)

Sendvič od đurđevača

Nakon tog prvog seta, stigla je već spomenuta letvica s pet zalogaja koji pričaju priču o povijesti restorana s godinama (prva godina je 1986, ona osnivanja restorana), naslovljena Kanelon od poulardea (2001, „poularde“ je kulinarski pojam za piletinu koja je u vrijeme klanja stara najmanje 120 dana i tovljena je hranom koja odgađa proizvodnju jaja) / Carpaccio od svinjskih papaka (1989) / Pečeni muffin od piletine (2022) / Jegulja u tempuri / Grah, citrus i mole.

Čitava kozica, kozica marinirana u rižinom octu, sok iz glave kozice, velouté od nožica kozice i morske trave (2012) u jednoj žlici, a u drugoj: Olivada, parada maslina uključujući aloreñu, cordobesu, cornicabru, kalamatu & verdial s piparom (2018) i, na koncu, u posebnoj žlici: Proljetni kiseli krastavci s „romesco“ umakom od oraha (2018).

Zatim: Meringa od cvijeta bazge / „fideuà“ (morsko jelo s obale Valencije, slično paelli, s tjesteninom umjesto riže) / veluté od komorača, morska voda i kavijar (2001).

Posljednja dva mala zalogaja prije početka menija stigla su zajedno:

Crna biserna kamenica, dinja, krastavac, celer, jabuka i biser crnog češnjaka

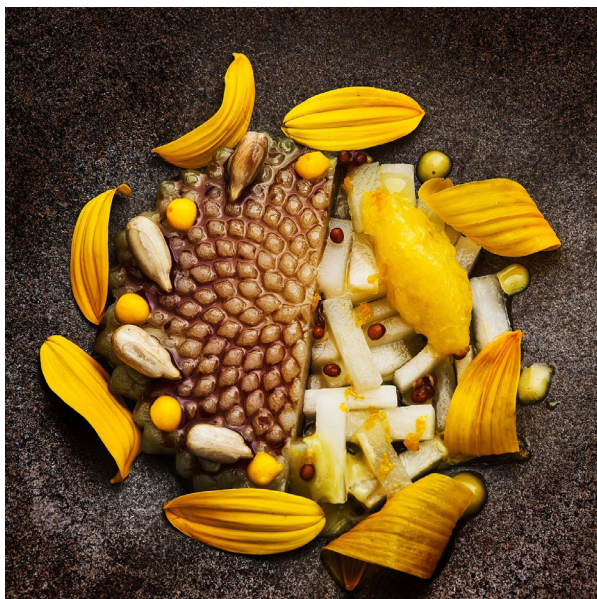
Foie nougat s lješnjacima i kakaom (2005)

Kada je za stol stiglo prvo jelo glavnog menija, bilo je jasno da će i ostatak biti sastavljen od vrlo složenih jela, čija svaka komponenta ima svoju logičnu ulogu, a cjelina nevjerojatno usklađen okus, što je, uz originalne tehnike, jedna od glavnih vrlina Joana Roce. Pogledajte samo ovo:

Cvijet nevena u tempuri, krema od polena bora, pire od suhih marelica s kardamomom, bazgom, ukiseljenom kupinom, fermentiranim medom od šafrana, salatnom od čičoke, zelene papaje, jicame i komorača, zelene šparoge i proljetno cvijeće

I nastavak:

Mladi grašak paren na vinu od sorte xarel-lo, pesto od pistacija, gel od citrusa, klice wasabija iz Montsenya (katalonski planinski park prirode), klice graška, wasabi ulje



iz Montsenyja

Blitva s emulzijom masti iberijskog pršuta, ukiseljena stabljika blitve s amontilladom, kandiranim češnjakom i umakom od incuna iz l'Escala (obalno mjesto u okrugu Girona)

Bijele šparoge, juha od bijelih šparoga, ganache od tostiranih badema, pire od grejpa, grejp sa žara, žele od bazilike, crumble od badema, emulzija kave

Celer i kruška, pire od dimljenog celera, karamelizirano vrhnje, pečena juha od celera, hrskave klice celera, estragon, kava, kiseli celer, ukiseljena rabarbara, kandirani anis, sherry ocat

Ušecereno srce od artičoke, umak od vermuta od artičoke, umak od senfa, umak beurre noisette, emulzija od olorosa, latice artičoke

Time je završio povrtni dio menija, a njegovih čak šest jela u nizu od ukupno 15 (četiri otpada na riblje, dva na mesne i tri na desertne sljedove) pokazalo je da je najava Joana Rocce, ranije ove godine, da će se restoran polako prikloniti povrtnim jelima, a odmaknuti od mesnih, ostvarena u praksi.

Četiri riblja slijeda poslužena su ovim redom:

Brandade od raže s ukiseljenim medvjedim lukom, stabljikom medvjedeg luka na žaru, grožđicama u olorosu, uljem od medvjedeg luka i pinjolima

Ukiseljene srčanke (školjke), pire od krumpira i „tarija“ (mješavina indijskih začina), ukiseljene sjemenke patlidžana, batat na žaru, bottarga, sjemenke čili papričice ibarra, pire od korijandera, allioli (katalonski izraz za aioli) od šafrana, crvene alge, alge morskog grožđa, žele od vinskog octa, korica limuna, cvijet dragoljuba

Škamp s kaduljicom, vanilijom i prženim maslacem

Peraje romba na žaru s pil-pilom cvijeta oksalisa, carpaccio romba s grejpom i tartarom od crnih maslina, confit supremea romba s uljem od češnjaka

Dva mesna jela bila su temeljena na mladoj janjetini, uz različite verzije kus-kusa od povrća (imitacije njegova izgleda) te poulardu:

Pirjana mlada janjetina s kus-kusom od celera, bosiljka i kardamoma. Janjeća brizla s kaparima u sherry octu i kus-kus od cvjetače i anisa. Potrbušina mlade janjetine u soku s kus-kusom od jabuke, estragona i cimeta. Janjeći hrbat u soku i kus-kus od krastavca, komorača i ružičastog papra.

Poularde pithivier s umakom od tartufa i svježeg začinskog bilja (pithivier je okrugla, zatvorena pita koja se obično peče kao dva diska lisnatog tijesta s nadjevom, op.a)

Meni je završio s tri deserta:

Prašuma, sladoled od crnih trubača s borovim medom. Prah crne trubače i prah bora. Hrskavo lišće kakaa i prah bora. Destilat praha.

Ruža makadamije, ružina vodica, crveni grejp, žele od ruže, vrhnje od ružine karamele, liči i ruže „Jordi Roca“

Krema od vanilije s kremastom pralinom od oraha, želeom od duhana, zelenom narančom, karameliziranim orasima sa začinima i začinjenim biskvitom. Sladoled s tostiranim maslacem

Na koncu, je poslužen lijep izbor sitnih slatkih zalogaja, što je nakon ponoći i obilnoga obroka možda bilo samo za najveće jelce (iz El Cellera niti najveći izjelice ne odlaze polu siti, a kamoli gladni, dok ostali posustaju i ranije). Premda čitav doživljaj traje oko četiri sata, znatizeljni gost to vrijeme niti ne osjeti. Posluga je savršeno obavila svoj zadatak i bila, kao i sve u El Celler de Can Roca, odmjerena. To znači, gostu se prilazi s poštovanjem, ali prijateljski te ukoliko želite nakratko popričati o bilo čemu, vrlo otvorena, a i spremna na šalu.

Gost se po odlasku iz El Celler de Can Roca mora osjetiti zadovoljan, a već narednoga dana poželjati što prije vratiti se. Ako se sve, ipak, produlji i na više godina, kao u mome slučaju, vjerujte da je vrijedno čekanja. Bio sam zapanjen kreativnošću i inovativnošću jela, za koja sam pri prethodnom posjetu mislio da su na vrhuncu. Sam prostor dočekuje vas kao stari prijatelj, a 30-ak ljudi u kuhinji radi kao dobro nauljeni stroj koji će vam pružiti maksimalan užitak i nezaboravan doživljaj.

El Celler de Can Roca, sa svojom mušketirskom filozofijom trojice braće, definitivno je restoran koji ima dovoljno aduta koji će oduševiti i najiskusnijeg gurmana, kao i jedinstvena pojava iz samog svjetskog vrha, društva restorana koji se mogu nabrojati tek na prste jedne ruke. Jedva čekam ponovni susret s tim „starim prijateljem“.

