



U svijetu braće Roca: Mas Marroch

VELIMIR CINDRIĆ

Kada je u proljeće 2020, iz dobro nam poznatih razloga, čitav ugostiteljski sektor diljem svijeta bio prisiljen zatvoriti vrata, braća Joan, Josep i Jordi Roca iz čuvenoga restorana El Celler de Can Roca upravo su bili otvorili Casu Cacao, boutique hotel i manufakturnu radionicu čokolade te tako upotpunili svoj sustav nazvan Svijet Roca (Universo Roca). Taj je „svijet“, uz paradni restoran braće, već uključivao Can Roca, tradicionalni roditeljski restoran Can Roca, koji danas vodi njihova majka Monserrat Fontaine, zatim carstvo sladoleda Rocambolesc, studio za istraživanje i razvoj La Masia te objekt u vrtovima Mas Marrocha, prostoru u kojem su organizirali različite proslave.

Čak i kad je koncem proljeća pandemijski val nešto popustio, Mas Marroch je, zbog zabrane masovnih okupljanja, ostao najpogođeniji element Svijeta Roca. Taj prostor u mjestu Vilablareix, praktički u predgrađu Girona (15-ak minuta vožnje od centra grada) uključuje raskošne vrtove Mas Marroch i Agoru, građevinu u obliku kupole koju su 2016. projektirali arhitekti Oriol Roselló, Mónica Alcindor, Carla Graboleda i Roberto Chacón. Autori su tu pokušali oponašati koncept tada najboljeg restorana na svijetu (2013. i 2015. El Celler je bio na vrhu liste 50 Best, a poslije preselio u prestižnu skupinu „Best of the Best“, u kojoj se nalaze dosadašnji vlasnici te titule) te maksimalno iskoristiti lokalne materijale i tradicionalne tehnološke sustave prilagođene trenutnom ponudom lokalnih zanatlija. Dakle po principu koji kaže da je „tradicionalna kuhinja bogatstvo lokalnog krajolika na tanjuru“, projektanti su uz „suradnju“ lokalnog krajolika stvorili prostor u kojem se osjećaju korijeni mjesta.

Projekt je za cilj imao odgovoriti na izazov rješenja suptilnoga prijelaza između postojećeg vrta i velike banketne dvorane, bez gubitka osjećaja eksterijera koji krasi vrt.

I baš taj veliki prostor namijenjen svečanostima i vjenčanjima pokazao se kao prednost u vrijeme jenjavanja prvog vala pandemije (Španjolsku je pogodio iznimno jako), ali sada u obliku klasičnoga restorana. Naime, mogao je ponuditi raskošno razmaknute stolove, koji su pružili potrebnu fizičku distancu i jamčili sigurnost od zaraze. Što se tiče jelovnika, braća su se odlučila za format „best of El Celler“, odnosno umjereno dugačak degustacijski meni s klasicima restorana te, dodatno, à la carte proširenu ponudu tih jela, sve po umjerenijim cijenama od onih u El Celleru. Nakon prošlogodišnjeg otvorenja restorana Normal u središtu Girona, Mas Marroch se cjenovno smjestio između ta dva restorana i nudi doživljaj El Cellera, onima koji si posjet tom restoranu ne mogu priuštiti ili onima koji ne uspijevaju dobiti rezervaciju (još pristupačniji Normal, ma koliko izvrstan bio, nije fine dining restoran).

Nakon klasičnog sitnog zaloga (brioš s tartufom), gost predjelima (ukupno sedam u à la carte ponudi) prolazi legendarnu povijest trojice braće, a nastavlja podjednako nostalgичnim ribljim (pet) i mesnim (šest) jelima te završava slavnim desertima Jordija Roce. U restoranu se nalazi i otvoreni roštilj za pripremu dnevno svježe ribe na žaru od drvenog ugljena, kao i jela tradicionalne kuhinje (tri). Voditeljica restorana je Josepova supruga Encarna Tirado, a glavni chef Raúl Sillero.



Ja sam Mas Marroch posjetio u petak navečer i tamo zatekao miješano društvo gostiju, domaćih i turista, u vrlo ugodnome prostoru. Domaćini su za mene odredili degustacijski „Meni sjećanja“, s klasicima restorana i jelima uz koje su označene godine njihova nastanka. Taj se meni sastoji od već spomenutog uvodnog zalogaja – brioša s tartufom, zatim sedam jela i dva deserta (115 eura + porez), a prema želji nudi se i sparivanje sljedova s vinima (70 eura + porez).

Evo jela koje sam kušao te večeri:

Brioš s tartufom

Meni je započeo briošem s tartufom, parenim pecivom u kineskome bao stilu, punjeno kremom od tartufa suptilna okusa (lokalni tartufi, nabavljaju se s mjesta 10-ak kilometara udaljenom od Girone). Uz kućni suhi pjenušac Albet i Noya, stiglo je i bonsai stablo masline s kojeg sam trebao „ubрати“ slane masline kalamata, a pored toga, u drvenim žlicama, i usoljena sardina s crvenim paprom i lukom te nugat bombon od pačje jetre (foie gras) s malo čokolade i emulzijom od pedra ximéneza.



„Olivada“ (2016)

Parada maslina uključujući sorte manzanilla, arbequina, kalamata, aragonesa i gordal, poslužene uz ukiseljenu pipparru, dugu zelenu baskijsku papričicu, poznatu po blagom okusu, koja je inače izvrsna pratnja palamidi i dimljenoj ribi, ali i maslinovu ulju (otud veza s maslinama). Na dnu se nalazio sladoled od masline manzanilla, a na njemu sferificirane perle ostalih vrsta maslina. Uz sve, poslužen je svježe pečeni kruh i namaz od maslaca, inćuna i maslina kalamata. Ova originalna verzija, nastala 2016, ima nasljednika u onoj koju sam par dana prije kušao u El Celleru (iz 2018), dakle s aktualnoga menija (uključuje sorte aloreña, cordobesa, cornicabra, kalamata i verdial).



More i povrtna planina (2018)

Morsko-kopneno jelo kod kojeg je na dnu tanjura položen velouté od fito planktona, a na njemu salikornija, gljive enoki te „mljeko“ i ulje suncokreta.



„Comtesa“ od bijelih šparoga i tartufa sa salatnom od šparoga i vinaigretteom od tartufa (2010)

„Comtesa“ (originalno popularni španjolski kolač sa šlagom), tu u obliku složenca od sladoleda od bijelih šparoga, s tartufima u sredini te salatnom od šparoga, jelo čiju je originalnu verziju Joan Roca predstavio na kongresu Madrid Fusión 2010, a jednu po istome principu 2013. Jelo krasi savršena ravnoteža između kremoznosti i mekoće te delikatni okus dvaju komponenata od bijelih šparoga nasuprot snazi tartufa.



Hrskavi krumpir s brandadeom od bakalara, sokom od papra i emulzijom od peršina (1994)

Nakon novijih jela stiglo je jedno starijega datum, iz sredine go-ih, hrskavi krumpir s tri vrste točkasto prezentiranih umaka – od crvene paprike (crveni), od peršina i od meksičke papričice aji (male, ljute čili papričice porijeklom iz Curica u Čileu, koje sazrijevaju do vatreno narančasto-crvene boje).

Timbale od jabuke i pačje jetre s emulzijom od jabuke i drenjine, ulje vanilije (1996.)

Još jedno od najpoznatijih jela El Cellera. Timbale (francuska riječ za timpan koja se može odnositi ili na neku vrstu posude koja se koristi za pečenje, ili na hranu koja se priprema u njoj) tu kontrastira slatkoću jabuke i masnoću foie gras s reškoću kreme od jedne vrste divlje jabuke (anisna jabuka) iz okolice Girone (na vrhu timbalea). Uz to je dodana i salatica od jabuke i luka te dvije pločice – jedna hrskava, a druga od posebno pripremljenog mišića patke (da bi bio jestiv, prolazi obradu kamenom).

Cijela kozica, fito plankton i hrskava kozica (2012)

Jelo staro 20 godina, koje slavi cijelu kozicu. Na dnu tanjura nalazi se tanki sloj fito planktona, na kojem počiva veloute od kozice te na vrhu meso repa kozica i hrskave nožice i glava kozice, poput morskoga čipsa.

Parmentier od europskog jastoga s crnom trubačom, đurđevačama i ljetnim tartufom (1989.)

Gotovo četvrt stoljeća star recept Joana Roce, koji je teško nadmašiti, jest jastog parmentier, koji pred gosta dolazi izravno iz pećnice i odmah opija čarobnim mirisom. Za mnoge gurmane nema ničeg boljeg za uživanje u okusima mora od mekanog mesa jastoga, zlatno hrskavog pirea od krumpira i neodoljivog umaka od jastoga. Genijalnost Joana pokazuje se u tome što je te morske okuse povezo s onim šumskim – umakom od crnih trubača, listićima đurđevača i nešto ljetnog tartufa.

List sa žara drvenog ugljena s mediteranskim okusima - komorač, bergamot, naranča, pinjoli i zelene masline (2006)

Jedno od koloristički najdojmljivijih jela Joana Roce potječe iz sredine 2000-ih, a sparuje grilani filet lista s pet raznobojnih umaka, od komorača, bergamota, naranče, pinjola i zelenih maslina, poredanih u ravnim „suzama“ jedan ispod drugoga (napisanim redosljedom, od vrha), uz meso lista. Preporučuje se jesti obrnutim od dna, dakle započeti umakom od maslina, a završiti onim od osvježavajućeg komorača.

Cannellon od poulardea s umakom od pačjih jetrica, ljetnim tartufima i prsima spravljenim na niskoj temperaturi (2001)

Prvo posluženo mesno jelo ujedno je i jedno od najpoznatijih El Cellera. Cannellon je punjen tamnim mesom poluardea (kulinarski pojam za pile koje u vrijeme klanja ima najmanje 120 dana i tovljeno je bogatom hranom koja odgađa proizvodnju jaja), u umaku od pačjih jetrica (foie gras) s ljetnim tartufom. Pored cannellona položena su tri duga, lagano presavinuta reznja prsa poulardea, zbog sočnosti spravljenim na niskoj temperaturi.

Iberski odojak s češnjakom, narančom i lukom, uz terinu od dunja i naranče (2000)

Drugo mesno jelo, s prijelaza stoljeća, bio je savršeno hrskavo pečeni odojak iberijske svinje s tri umaka – od crnog češnjaka, naranče i luka, uz dodatak trokutastog reznja terine od dunja i naranče.



Narančasti kromatizam. kompot od mrkve, žumanjka i sladoleda s marelicom, crvenom narančom i marakuje, narančinim šećerom i segmentima naranče (2004.)

Prvi desert, također nastao 2000-ih, imao je za temu narančastu boju. Na dnu tanjura nalazila se krema od mrkve, a na njoj granita od naranče, sladoled od marelice i žumanjka te, na vrhu, perle od crvene naranče, marakuje i mandarine te karamel od isomalta (zamjena za šećer).

Mliječni deserti („Lactic“). Mliječna karamela, sladoled od ovčjeg mlijeka, pjena od ovčje skute, ovčji jogurt i mliječni oblak (2006.)

Jedan od najpoznatijih deserata El Cellera posvećen je ovčjemu mlijeku i savršena je parada okusa i tekstura, s napomenom da elementi od ovčjeg mlijeka imaju vrlo suptilan okus. Radi se o laganom i slatkom desertu koji je idealan za one koji nisu skloni čokoladanim inačicama, ali i za sve u ljetno doba. U sladoledarnama Jordija Roce, Rocambolec, u Gironi, Barceloni i Madridu može se kušati sladoled „Lactic“, osmišljen na temelju tog deserta.

Posljednje, ali ne i najmanje važno, poslužen je bio izbor friandisea, koji su u El Celleru uvijek nešto posebno, a ne usputni, default završetak menija.

Cjelokupni doživljaj u ovom jedinstvenome objektu u vrtovima Mas Marrocha uzbudljivo je putovanje kulinarskom poviješću tako važnog restorana kakav je El Celler de Can Roca, svojevrsni „best of El Celler“, odnosno kompilacija tek nekih iz kataloga klasika te institucije svjetskoga glasa. Iznimno važno, jer ako se neki restoran može nazvati najboljim na svijetu, onda je to svakako završio El Celler, i to zahvaljujući nenadmašnoj sinergiji trojice braće koji pokrivaju svijet kulinarstva, slastičarstva i vina, tri najvažnija elementa restoranskog doživljaja.