

RUDIJEVA DALMACIJA NA PJATU

Šibenski Pelegrini već je godinama u samom vrhu hrvatske ponude restorana, a njegov talentirani i predani chef Rudolf Štefan neumorno, iz godine u godinu, pomiče granice suvremene hrvatske kuhinje

K

piše
**Velikmir
Cindrić**

ada je proljetos projekt „Dobra hrana“, glavovima struke, najboljim hrvatskim restoranom proglasio šibenski Pelegrini, mnogi su se dobri poznavatelji domaće gastro scene obradovali, jer je nagrada doista došla u prave ruke. Naime, Pelegrini je već godinama u samom vrhu hrvatske ponude restorana, tri puta zaredom proglašavan je najboljim restoranom Dalmacije u spomenutom izboru, a njegov talentirani i predani chef Rudolf Štefan neumorno, iz godine u godinu, pomiče granice suvremene hrvatske kuhinje.

Kažemo suvremene hrvatske kuhinje, jer je Štefan jedan od rijetkih domaćih *chefova* koji sustavno i kvalitetno ide baš u pravome smjeru – razvijajući svoju kuhinju na temelju kvalitetnih, posebnih i često zanemarenih lokalnih namirnica, izgradnji stabilne mreže dobavljača te suvremenoj, inovativnoj i osobnoj interpretaciji tradicionalnih jela.

Ako mnogi domaći gosti još u potpunosti i ne razumiju tako kvalitetan koncept, ta dugogodišnja nastojanja napokon je prepoznala kritična masa domaćih stručnjaka.

– Ma znate, ja ne volim previše medije, ali danas bez njih ne možete ništa, i ja to znam cijeniti. No opet, ako netko ima želju, doći će do nas i s medijima i bez njih. Ljeti publicitet ionako nema smisla, jer je restoran svakodnevno pun i prisiljeni smo odbiti mnogo gostiju. A što se tiče nagrade, čast mi je, jer se radi o izboru struke. No, sve je stvar osobnog ukusa. Netko može doći pa da mu se ne sviđimo, a netko opet može biti jako zadovoljan.



I to je u redu – skromno nam govori Rudolf Štefan, među kolegama i prijateljima poznat kao Rudi, dok u devetoj sezoni njegova restorana razgovaramo na jedinstvenoj terasi Pelegrinija, koja je zapravo Trg četiri bunara i koja pruža jedan od najljepših pogleda u Šibeniku, vizuru kojoj dostojno parira i ona sa stolova na stepenicama pred ulazom u lokal, pred kojima blješti ljepota katedrale sv. Jakova, najznačajnijeg graditeljskog ostvarenja 15. i 16. stoljeća na tlu Hrvatske.

I sama palača Pelegrini, u kojoj se restoran nalazi i prema kojoj je dobio ime, arhitektonski je svakako jedna od najzanimljivijih u Šibeniku, a zanimljivo je da je nekada pripadala obitelji koja je u prvoj polovici prošlog stoljeća proizvodila diljem Europe nagrađivana vina i

TRG ČETIRI BUNARA, NA KOJEM SE SMJESTILA TERASA RESTORANA, PRUŽA JEDAN OD NAJLJEPŠIH POGLEDA U ŠIBENIKU



RUDOLF ŠTEFAN





TRIJUMF LOKALNIH NAMIRNICA I PROFINJENIH OKUSA: KOKOŠ I SALATA ①, LEŠO MESO SA ŠALŠOM I PIREOM OD MRKVE ②, TRIPICE OD GRDOBINE ③, ROGAČ TORTICA ④ JANJETINA S PIREOM OD PAPRIKA ⑤, JAJE U ŠORBULU ⑥ I SIPA I NJOK ⑦

likere. No, sva ta urbana ljepota i atraktivnost Štefanove kuhinje izgleda još ni izbliza nisu urodili punim polodom.

– Do sada je Šibenik uglavnom bio destinacija u prolazu, ali nadam se da će se s novim, kvalitetnijim mogućnostima smještaja izmijeniti struktura gostiju. Jer, sad su svi u prolazu... Recimo, netko dolazi iz Zagreba i ide na odmor na Vis, pa usput stane na ručak. Takvi gosti dolaze nervozni, jer kasne zbog gužve na cesti, pa u Šibeniku ne mogu naći parking, i onda do nas dolaze potpuno umorni i nestrpljivi – kaže Rudolf.

To, naravno, nije dobro za pravi i potpuni doživljaj Štefanove kuhinje, što upućuje na jedino primjereno rješenje – da Pelegrini postane restoran-destinacija, ono što je svakako i zaslužio. Jer filozofija, kuhinja i jela tog restorana zahtijevaju vrijeme, opuštenost, povjerenje i otvorenost prema svemu što ima pružiti. A ima mnogo, jer je Štefan u sve uložio puno vremena, truda i sredstava.

Životna priča tog nadarenog *chefa* počinje netipično, u obitelji oca vulkanizera podrijetlom iz Rijeke, i majke trgovkinje. Nitko u obitelji nije se ni izbliza bavio ugostiteljskim poslom, ali se u kući uvijek držalo do hrane i dobro jelo.

– Tome se pridavala velika pažnja i važnost, i mislim da je to bilo najpresudnije da se jednoga dana posvetim kuhanju. Negdje 1994., dok je Šibenik još uvijek bio industrijski grad u propadanju, rat još trajao, a zaleđe bilo okupirano, shvatio sam da je jedini smisao u turizmu. I baš zbog ljubavi prema hrani i perspektivnosti turizma otišao sam na Hotelijerski fakultet u Opatiju – započinje svoju priču Štefan.

STRUČNA OBUKA NA FAKULTETU, tvrdi, bila je na prilično niskoj razini, onoj prosječnog opatijskog hotela toga doba, a kad je njegova generacija diplomirala, usprkos svemu uloženoj u studij, jednostavno nije bila konkurentna radna snaga na tržištu. Željavi odnekud početi, Rudolf je 1998. otvorio lokal na Visu, ponajviše zahvaljujući dugogodišnjim obiteljskim prijateljima s tog otoka i činjenici da je s roditeljima tamo redovito odlazio na ljetovanje. Radilo se o objektu na plaži Grandovac uz Češku vilu, koji je služio samo pića.

– U dvije-tri godine napravio sam pomak i počeo nuditi i hranu. Od početka sam nastojao da to bude nešto drukčije od svega ostalog. Recimo, 2005., posljednje godine rada tog lokala, nudili smo čak 30 vina na čašu, i to na

„Ljudi ne mogu nešto shvatiti, ako sami to ne vide i ne dožive. Zato sam kolege iz restorana počeo voditi u restorane s Michelinovim zvjezdicama, da shvate vrhunsko ugostiteljstvo”

plaži, što je tada bilo čudo. Jedna gospođa iz Laškovice radila je kozji sir s vlascom, s češnjakom, pa sa suhim smokvama... Sve sam to imao u ponudi. Zatim paški sir odležan u ulju... Tu posljednju godinu imali smo na jelovniku i tiramisu. A sve iz nikakvih uvjeta, kućice od kakvih 16 kvadratnih metara... – prisjeća se Rudolf.

Zbog problema s koncesijom, sve je nakon punih osam godina počelo gubiti smisao. Štefan je shvatio da se, želi li se nastaviti baviti tim poslom, mora stacionirati negdje gdje može planirati dugoročno. Kao jedini grad gdje turizam još nije bio potpuno razvijen i gdje se potencijalno moglo nešto napraviti, nametnuo se njegov rodni Šibenik. Stoga je tamo počeo tražiti prostor i na koncu kupio onaj u kojem se Pelegrini danas nalazi.

– Od početka smo sami pekli kruh, radili tjestenin... Pokušao sam ponuditi pet-šest jela, koja su opet bila malo drukčija. Primjere, na prvome jelovniku imao sam jelo Jurjev bokun, što je zapravo bio komad ramsteka sa suhim smokvama, purom i timijanom, zatim *Slanutak s pužima*, što se jelo na žlicu, pa *Puže u kućici*, što su bili zapečeni puževi u kućici od tjestenine... – nabraja svoja prva jela Štefan.

UZ STALNO ULAGANJE U RESTORAN I RAZVOJ KUHINJE, ŠTEFAN IZNIMNO VAŽNIM DRŽI EDUKACIJU OSOBLJA I POTICANJE MLADIH KOLEGA NA STAŽIRANJE U INOZEMSTVU



Sve to bilo je prilično originalno za prosječnu hrvatsku restoransku scenu toga doba, premda sam Rudi nije bio sasvim zadovoljan jer je, prema vlastitim riječima, „znao da postoji i bolje“. Njegov najveći problem bio je što nije bio *chef* koji bi znao to iskazati. Naime, Štefan je 2007. u kuhinju svoga restorana ušao silom prilika, jedino iz razloga što u to vrijeme, kako sam kaže, na tržištu nije bilo niti jednog *chefa* koji bi znao više od njega samoga.

U međuvremenu, u kuhinji Pelegrinija izradilo se nekoliko *chefova*, koji su samo odrađivali njegove zamisli. Brzo je shvatio da na taj način neće moći napraviti korak dalje.

– Sam sebi sam rekao da to nema smisla. U to vrijeme dosta sam putovao i sav zarađeni novac trošio na posjećivanje vodećih restorana u svijetu. Prekretnica se dogodila negdje 2009., kada sam prvi put otišao na gastro kongres Madrid Fusion. Tamo sam jasno vidio što se sve u svijetu radi i u kome bih smjeru želio ići. Meni nije trebalo ono što se tamo predstavljalo, nego sam shvatio da se trebam baviti onime što me okružuje. Znao sam da moram preuzeti suvremene tehnike, jer su one jako bitne, ali da ih trebam primi-

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Rudolf Štefan, vlasnik i *chef* restorana Pelegrini, ujedno je i podpredsjednik hrvatske sekcije *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, udruženja kreativnih gastronomo, utemeljenog 1974., koje danas okuplja više od 340 mladih *chefova* i vlasnika restorana te 160 hotela iz ukupno 12 europskih zemalja (Austrija, Belgija, Danska, Francuska, Hrvatska, Italija, Luksemburg, Nizozemska, Njemačka, Slovenija, Španjolska i Švicarska).

Udružuje ih talent i strast za razvojem europskih kulinarskih standarda, a u svojoj viziji

postavljaju si zadatak da, zajedničkim naporom i radom u svojim restoranima, vrhunskim namirnicama Starog kontinenta osiguraju pozornicu na kojoj mogu zablistati u punome sjaju. Želja im je veličanstvenu baštinu europske kulinarske umjetnosti i specifične kvalitete života pojedinih zemalja podići na novu razinu i prilagoditi ih budućnosti.

Hrvatska sekcija *Jeunes Restaurateurs d'Europe* danas obuhvaća 12 restorana – Pergola (Savudrija), San Rocco (Brtonigla), Damir & Ornella

(Novigrad), Marina (Novigrad), Monte (Rovinj), Draga di Lovrana (Lovran), Plavi podrum (Volosko), Boškinac (Novalj), Foša (Zadar), Pelegrini (Šibenik), Paradigma (Split) i Dubravkin put (Zagreb).

– Mislim da ćemo putem te udruge napraviti korak naprijed, jer se tu okupila skupina doista ambicioznih *chefova* i restoratera. Po prvi put mi u Hrvatskoj idemo sustavno u smjeru izgradnje identiteta suvremene hrvatske kuhinje i pritom moramo imati jasan cilj i podržavati jedan drugoga, uključujući i vas iz medija – kaže Štefan.

jeniti na lokalne namirnice. Zapravo, shvatio sam da ne trebam više lutati po svijetu i tražiti nešto što već imam pred sobom – objašnjava Rudolf.

NA MADRID FUSIONU, na koji će se Štefan vratiti i 2010., upoznao je jednog mladog *chefa* koji je na njegov poziv došao u Šibenik i obavio konzultantski rad. Snimio je situaciju i zajedno sa Štefanom nanovo, iz

temelja, postavio posao i filozofiju restorana. Kako Rudi nije imao temeljnu kulinarsku izobrazbu, krenuli su od osnova – *mise en placea*, odnosno profesionalne organizacije namirnica i kulinarskih sastojaka, potom radili na jelovniku, mijenjali ga i nadograđivali, a sam Štefan počeo je ozbiljnije kuhati.

– Tek tada sam krenuo na stažiranje, najprije u restoran Torre del Saracino *chefa* Gennara Esposito iz Napulja, što je bio moj



prvi izbor. Naime, na Madrid Fusionu služao sam Ferrana Adriju, Andonija Aduriza, Hestona Blumenthala, Alaina Ducassa..., koji su svi pričali o vrlo avangardnim stvarima. A Gennaro je došao i pred svima kuhao rižoto, pričao o njemu s više strasti nego svi drugi zajedno o najnovijim tehnikama. I tada mi je postalo jasno da je to ono što ja trebam raditi – čovjek koji uzme najbolje namirnice koje ima oko sebe, rabi ih najprimjerenije i radi na najskreniji način. Kada sam odlazio u Napulj, nisam uopće razmišljao o stažu, nego samo imao želju otići u taj restoran i probati tu hranu. Nakon večere, supruga i ja ostali smo u razgovoru s Gennarom, koji mi je rekao: „To je put koji moraš proći, jer sam i ja počeo kuhati špagete s vongolama“, i – pozvao me na staž. To me iskustvo dosta promijenilo, otvorilo mi nove vidike i pripremiło za budućnost – tvrdi Štefan.

Jedan od razloga zbog kojih je odabrao baš slavnog Esposita, bio je i taj što se njegova kuhinja dobrim dijelom bavi ribom i svime što more može ponuditi. Da bi ta znanja nadopunio i onima o mesu, uputio se i u talijansku pokrajinu Pijemont. Tamo je u restoranu Delle Antice Contrade u Cuneu, gdje je chef Juri Chiotto, između ostaloga, radio sjajna moderna jela od teletine, kozletine i drugog mesa na temelju lokalne kuhinje, imao prilike učiti i od jednog lokalnog mesarskog majstora.

Svoja stažiranja, koja je poduzimao u razdoblju kad je Pelegrini bio zatvoren, Štefan je zaključio onim u restoranu Arzak, sansebastijanskom gastro hramu Juan Marija Arzaka, oca nove baskijske kuhinje.

– Nakon toga, zaključio sam da nema smisla ići dalje na staž ako moja kuhinjska ekipa ne razumije o čemu govorim. Naime, svaki

put kad sam se vratio s takvih staževa, pokušao sam im nešto prenijeti i implementirati, ali samo sam uzalud trošio vrijeme. Znače, ljudi ne mogu nešto shvatiti ako sami to ne vide i ne dožive. Zato sam kolege iz restorana počeo voditi u restorane s Michelinovim zvjezdicama, da shvate vrhunsko ugostiteljstvo, odnosno gdje se mi nalazimo i otkud potječe naša gastronomija. Ovaj grad i mjesto gdje se nalazi naš restoran izgradila je Venecija, pa moramo shvatiti otkud srdele savur, što znači kultura prosecca, Aperola... Nadalje, trudim se da ljudi iz moje ekipe danas što više odlazi stažirati u inozemstvo, što držim iznimno važnim. Mislim da smo tu napravili veliki iskorak – kaže Rudolf.

SVE ŠTO SE DANAS SLUŽI u Pelegriniju određuje prostor u kome se restoran nalazi. Točnije, prostor Štefanu određuje što njegova kuhinja može, a što ne, odnosno smjer u kojem će se ona razvijati. Prije svega, radi se o stalnoj dostupnosti određenih namirnica tijekom pojedinih sezona, kao i o pouzdanim dobavljačima. Primjerice, jela *Salata od kokoši* i *Jaja u šorbulu* temelje se na proizvodima jedne lokalne farme, dok o kamenicama, ježincima i školjkama, na temelju kojih počiva pet-šest jela, brine posebni dobavljač.

Iako neki drže da u pojedinim sezonama jelovnik Pelegrinija sadrži premalo novih jela, Štefan tvrdi da publika to zapravo i ne želi da se, s obzirom na gastronomske prilike

„Gastronomski osvještiji gosti se pojavljuju, ali ne možemo govoriti o trendu. Stranci ionako još uvijek čine tri četvrtine naših gostiju“



INTERIJER PELEGRINIJA ODIŠE AUTENTIČNIM ŠARMOM ISTOIMENE PALAČE U KOJOJ SE NALAZI, A ISTOM FILOZOFIJOM POVODI SE IZ PONUDA JELOVNIKA, VINSKIH ETIKETA S NAGLASKOM NA ONE IZ OKOLICE TE MASLINOVIH ULJA LOKALNIH SORATA

i svijest u nas, jela mijenjaju dovoljno često. Osim toga, od zadanoga i ograničenja Pelegrini bježi i nekim dnevnim varijacijama, poput juhe, rižota ili deserta dana.

– Ove smo godine, primjerice, promijenili devet jela, ali mnogi od stalnih gostiju, usprkos tome, uvijek naručuju isto. Stalno pratim statistiku i činjenica je da se najmanje naručuju nova jela. To je sve stvar publike, a treba biti svjestan da mi još nismo postali restoran-destinacija – pojašnjava Štefan.

Mi smo se u Pelegriniju, upravo zbog novih jela, odlučili za degustacijski meni, koji restoran nudi već četvrtu godinu i koji danas košta primjerenih 400 kuna (sparena vina dodatnih 235 kn, s naglaskom na lokalnim etiketama, posebno Bibich). Meni je započeo *amuse-boucheom*, koji se sastojao od kamenice s ikrom pastreve, začinjene kivi-jem, zatim hladnom pašticađom i dimljenim gofom na pireu od suhog boba. Bila je to najava niza koji je sadržavao jela u sličnome pravcu.

Prvo jelo, *Sipa i njok*, bio je slastan zalogaj upravo onoga što samo ime jela i kaže, s tim da je u njemu crnilo sipe prebačeno u njok. Slijedila je kombinacija *Kokoš i salata*, vrlo prirodno jelo kao kontapunkt morskome okružju i prethodnome slijedu.

Budući da svaki ambiciozniji *chef* na svome jelovniku mora imati i neko paradno jelo od jaja, i Štefan se nedavno okušao u tome, osmislivši vrlo dojmljivo *Jaja u šorbulu*. Radilo se ujedno i o jelu iz repertoara „okusa sjećanja“ („Jaja u šorbulu pripremala mi je moja baka i još uvijek ih rado jedem, pa me to potaklo da napravim nešto na tu temu“, reći će Rudi). U njegovoj verziji, jajetu su dodane lokalne namirnice – pršut, puževi, tartufi i krema od mišnog sira (sir koji zrije u janjećoj koži).

Naredni slijed bio je već svojevrsni klasik Pelegrinija – *Tripice od grdobine*, koje predstavljaju razmišljanje u smjeru u kojem se i u boljemu restoranu mogu ponuditi jela od manje atraktivnih namirnica, poput plave ribe ili dagnji (potvrđuju to i neka Rudijeva starija jela, kao što su *Srdele u savur*, *Pacchiere*

sa sredelom i mladom kapulicom, Pedeće s porilukom, pancetom i hrenom).

Glavno mesno jelo, *Janjetina s pireom od paprike*, iznimno definiranih okusa i majstorski izvedeno, označilo je povratak te popularne vrste mesa na jelovnik Pelegrinija u vrlo slasnu obliku. *Sorbet od lubenice*, pak, osvježilo je nepce pred *Torticu od rogača*, desert što lijepo spaja potpuno nezasluženo zapostavljenu dalmatinsku namirnicu s jednako slabo rabljenim kozjim mlijekom.

SVE ZAJEDNO, bilo je trijumf lokalnih namirnica predstavljenih u vrlo primjerenim jelima izraženih i profinjenih okusa te niz vrlo skladnih kombinacija. Štefanova su jela u skladu s njegovom gastronomskom filozofijom – jednostavna i lišena svega suvišnog („Naravno, ima ljudi kojima se to sviđa, kao i onih kojima ne. Ali, mene ovaj prostor definira i moram biti dosljedan“, reći će Rudi).

Ona sadrže samo prirodne i logične, no ujedno i maštovite elemente. Ipak, iza gotovo svih kriju se i mnoge suvremene tehnike, i to posve nenametljivo, pa ih jelac, iako će poslužitelji tu i tamo spomenuti *sous vide* i dugo kuhanje na niskim temperaturama, zapravo i



nije svjestan, što je i cilj svakog prosvijećenog *chefa*. Doista, dostojno zahtjevnijega gosta.

– Nedavno smo uložili ogromnu energiju u edukaciju osoblja za degustacijski meni. No, lani je on naručivan u promilima, dakle manje od jedan posto. Danas se već naručuje šest do deset degustacijskih menija na stotinu gostiju. Dakle, ima sve više ljudi koji shvaćaju da ako žele shvatiti što radi neki *chef* i doživjeti restoran u pravome svjetlu, da je dobro naručiti degustacijski meni. Znači, gastronomski osvještiji gosti se pojavljuju, ali ne možemo govoriti o trendu. Stranci ionako još uvijek čine tri četvrtine naših gostiju – veli Rudolf.

U uvjetima tržišta na kojemu se još uvijek kvaliteta mjeri veličinom porcije, gdje je posluživanje zajedničkih plata običaj, a uzus da se vremena ručka i večere preklapaju, kuhinja koja se obraća suvremenome gostu ima itekako težak zadatak. No, sve spomenuto čini gastronomsku kulturu, evoluciju koju hrvatsko tržište tek mora proći, a ambiciozniji restorateri i *chefovi* iznijeti na svojim plećima.

– Razvoj gastronomije je proces i traži vrijeme. To kod nas ide jako sporo, jer ima puno stvari koje kočje taj razvoj. Znače, ugostitelju nije jednostavno voditi restoran, izdržati financijski, redovito plaćati kredite, najmove, dobavljače... A pri tome stalno ulagati u restoran, educirati osoblje i razvojem kuhinje podizati svijest gosta. Treba vremena i strpljenja, i mogu reći da sve što smo napravili počiva isključivo na velikoj ljubavi prema gastronomiji, znatiželji prema novome, osobnoj ambiciji i entuzijazmu. A cilj svega je da gostu pružimo što više. Srećom, sve je više pohvala koje mi dižu moral, daju energiju, ispunjavaju me i tjeraju da idem dalje – zaključuje Štefan. 