

Četvrt Stoljeća San Sebastián Gastronomike:

Budućnost Povijesti – 1. Dio

VELIMIR CINDRIĆ

U bilo kojem slučaju, 25. obljetnica značajna je prekretnica koja zaslužuje zanimljivo događanje koje slavi odanost i posvećenost. Četvrt stoljeća doista je uvijek inspiracija za sve nas. A kada jedna gastronomska priredba dosegne tu prekretnicu, jasno je da se radi o nečem doista iznimnom. Upravo to dogodilo se početkom ovoga listopada u slučaju San Sebastián Gastronomike, gastronomskog kongresa čije je jubilarno 25. izdanje dostojno proslavljeno zanimljivim programom.

Da bi sve bilo još ljepše, San Sebastián me, kao i sve posjetitelje kongresa i chefove iz cijeloga svijeta koji su na priredbi nastupili dočekao okupan suncem i ljetnim temperaturama, o čemu su jasno svjedočile pune plaže i lagana odjeća brojnih šetača ulicama staroga dijela grada.

Povijest suvremene gastronomije važan je dio je San Sebastián Gastronomike. Kao i budućnost, jer najdugovječnija velika gastronomska manifestacija želi i dalje biti povezana s tom poviješću, kao svojevrstan sudac i žiri gastronomske avangarde. Ove godine kongres je proslavio 25. obljetnicu s obiljem iznenađenja. Kongresni centar Kursaal ponovno je ugostio mnoge od vodećih imena industrije iz razdoblja posljednja dva i pol desetljeća, ali i one koji sada preuzimaju baklju i utiru nove puteve. Stoga je slogan ovogodišnje priredbe - „Budućnost povijesti“ bio i više nego primjeren.

Prvi dan 25. jubilarnog izdanja Gastronomike bio je pun povijesti i emocija, te nadopunjen primjerima budućnosti. Doajen gastronomskih kongresa pokazao je da su iskustvo i znanje podijeljeno tijekom tih 25 godina postavili čvrste temelje za izgradnju kuhinje budućnosti. A generacija chefova koji su promijenili povijest kulinarstva svjedočila je tome u

Kursaalu. Neki od njih koji su toga dana izašli na pozornicu iskoristili su priliku dati pregled svoje karijere, kao što je to, između ostalih, bio slučaj Joseana Alije (restoran Nerua*, Bilbao) i samog Renéa Redzepija (Noma***, Kopenhagen).

Potomiji je, uz uzbuđenje zbog novog projekta kojeg će poduzeti njegova Noma, bio i jedan od prvih koji je progovorio o evoluciji i promjenama u budućnosti, jednako ili uzbudljivijoj od gastronomske revolucije koja se dogodila posljednjih godina. Revolucija koju je velikim dijelom predvodio Ferran Adrià, koji, unatoč tome što je primio nagradu „Congress' Tribute Award“, nije ju želio personalizirati jer drži da je to „počast ne jednoj osobi, već čitavoj generaciji“. Zahvalan na priznanju, prisjetio se i Julija Solera, prijatelja i suradnika koji mu je bio desna ruka u El Bulliju i bitan dio uspjeha čitava koncepta. Pun entuzijazma, Adrià ne odustaje od iznenađivanja novim projektima, nakon što je pokrenuo El Bulli Foundation, ovaj put u suradnji s Madrid Culinary Campusom (MACC), čiji je suradnik.

Kako je Benjamín Lana, generalni direktor Vocento Gastronomía, istaknuo na otvaranju kongresa, Gastronomika je proteklih 25 godina bila „točka susreta za transformaciju gastronomije u Španjolskoj, ali i svijetu“, ulogu koju i dalje želi igrati u budućnosti „s formatom koji odgovara svima i budućnošću koja će vjerojatno biti jednako bogata koliko i komplicirana“.

„Radit ćemo s dosadašnjim partnerima, ali i s novima, kako bismo Donostiju (baskijsko ime San Sebastián, op.a) i dalje održavali kao prijestolnicu svjetske gastronomije, kao grad gastronomskih čuda“. Obećanje je dobilo smisao nakon najave Roser Torras, direktorice kongresa, koja je odlučila „odstupiti sa svoje pozicije“, ali i obećala da nikada neće napustiti „veliku



obitelj kuhinje" i stati. I nakon 15 godina na čelu priredbe bit će vidljiva i nakon što mjesto voditelja Gastronomike preda Lani. Ovacije cijele dvorane, u počast dosadašnjem sjajnom radu Roser Torras, pratilo je tu najavu, koja samo znači još jednu točku u povijesti Gastronomike.

U danu punom iznenađenja, priznanja i uzbuđenja nazočio je i osnivač kongresa (tada se priredba zvala The Best of Gastronomy) - Rafael García Santos. Čovjek koji je bio jedan od najoštrijih i najkonstruktivnijih kritičara španjolske gastronomije primio je nagradu „Pau Albornà i Torras“ za svoj novinarski rad, ohrabrujući nove generacije: „Riskirajte, natječite se, to je ono što razlikuje pobjednike od ostalih. Morate nadmašiti ove veterane koji su napravili revoluciju. Popis nagrada zaokružio je „Zlatni gueridón“ (nagrada za doprinos u svijetu vina), koji je dodijeljen Jancis Robinson, eno kritičarki i vjerojatno najutjecajnijoj ženi na tome području, te priznanje koje su braća Arbelaitz dobila za nezaboravnu karijeru restorana Zuberoa, koji je prije nekoliko mjeseci zatvorio svoja vrata.



Sve su nadopunile i sjajne prezentacije, od kojih ću izdvojiti samo one iz glavne dvorane Kursaal. Posebna je bila, kao i ovo 25. izdanje, tročlana prezentacija u kojoj su glavne uloge imali chefovi Quique Dacosta (Quique Dacosta***, Dénia) i Joan Roca (El Cellar de Can Roca***, Girona), zajedno s gastro piscem Benjamínom Lanom, kako bi predstavili neka od poglavlja izdanja „Knjiga crvenih kozica“ (izdavač: Planeta Gastro), veliki vademekum koji potpisuju zajednički, a koji dubinski proučava ovu veliku gastronomsku ikonu Mediterana iz svih njezinih perspektiva, gastronomskih, znanstvenih i gospodarskih.



Također je zanimljiv bio i nastup Alberta Adrije, kojeg njegov brat Ferran definira kao „najboljeg chefa kojeg sam ikad upoznao“. Albert je vrlo jasno pokazao da je kuhanje njegova strast, koju opisuje kao opsjednutost kvalitetom i sezonalnošću namirnica, ali i kreativnom slobodom bez ograničenja.



„Ne želim pričati priču niti stvarati filozofiju. Tražim stil koji još nisam našao, a u međuvremenu opet uživam u kuhanju“, priznao je. Tvrdi da nema kreativni sustav, već se rukovodi teorijom ideja, trenutka i započinjanja ni iz čega.



„Moj kreativni sustav je oblak, koji mutira, pridružuje se drugim oblacima ili nestaje nakon oluje“, objasnio je. Istakao je da ga zanima samo bitno, da mu ono što ne mora biti prisutno u jelu ne znači ništa, odnosno da daje prednost bitnom nad neobičnim, pogotovo kada objašnjenje jela ne ostavlja dvojbu. Emociju moramo postići bitnošću okusa, za koji moramo dešifrirati njegov DNK,“ ustvrdio je Katalonac.

Svoju filozofiju nije ponudio samo mladi Adrià, već mu se pridružio i Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabetzu) koji je zacrtao projekt koji njegov restoran s tri Michelinove zvjezdice spaja s okolinom. Atxa je to detaljno opisao ovako: „Opsjednut sam trenucima, svim stvarima koje se događaju prije nego što počnemo raditi u restoranu“. To nastoji predstaviti unatoč tome što je, kako je istakao, „te trenutke ponekad vrlo teško iznijeti na trpezu“.



Iskoristivši prigodu 25 godina kongresa, René Redzepi (Noma***), Josean Alia (Nerua*), Eduard Xatruch i Oriol Castro, chefovi iz Disfrutara** (Barcelona) i Rodrigo de la Calle (El Invernadero*, Madrid) u svojim su prezentacijama napravili pregled svojih karijera.

Slavni je Danac, kojeg je emocionalno predstavio Andoni Aduriz (Mugaritz**, Errenteria), objasnio je kako je od 15-godišnjeg tinejdžera „bez aspiracija“ došao do stvaranja uspjeha Noma, a zatim restoran pretvorio u nešto drukčije

te demantirao svoju izjavu iz siječnja o zatvaranju Nome, navodeći da „ju nećemo zatvoriti, već izgraditi novu Nomu. Sada znam da ukoliko želite ostati ono što jeste, morate se promijeniti. I to je konstanta posljednjih 20 godina, kako u restoranu, tako i u mom životu“. Budući projekt sigurno će donijeti još iznenađenja.

Sa svoje strane, Josean Alija, koji je otvorio kongres, analizirao je svoju evoluciju u kuhinji i utjecaj koji je kongres kao što je Gastronomika imao na njegovu karijeru, budući da se s njim i revolucijom koju je sa sobom nosio „počeo formirati moj DNK kao chefa“. Alija je istaknuo da ovakva konferencija omogućava da „poklanjamo svoja znanja, što je najveća privilegija nekog chefa“.

Zelena revolucija Rodriga de la Calle stara je, kao i Gastronomika, 25 godina, a chef je objasnio kako nastavlja istraživati nove tehnike kojima će i dalje „poboljšavati okus povrća“. De la Calle je eksperimentirao s kuhanjem u soli, fermentacijom, pečenjem na roštilju i slično, a rekao je da njegovo eksperimentiranje neće prestati jer će „nastaviti biti zelen“.

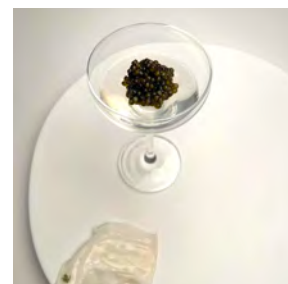
Ne dva i pol desetljeća, već 10 godina, bilo je razdoblje tehnika i koncepata o kojima su razmišljali Oriol Castro i Eduard Xatruch iz Disfrutara (nekad glavni pomoćnici Ferrana Adrije u El Bulliju), o čemu su detaljno izvijestili u svojoj prezentaciji.

Svoj doprinos dao je i Paco Morales (Noor**, Cordoba), koji je prepoznao da se u njegovom restoranu „ne gleda na pojedinačno jelo, već na cjelinu. Jako nas zanima iskustvo gosta, a ne samo hrana. A za to nam je bitno promišljanje. Ova sezona nam je bila posebno teška jer smo promijenili sva jela, a i da bi sadašnja ponuda dobro funkcionirala, moramo sve poprilično prilagoditi“, priznao je Paco.

Osim njih, prvi dan jubilarnog izdanja Gastronomike na pozornici Kursaal pojavili su se i drugi renomirani chefovi. Artur Martínez (Aürt*, Barcelona) objasnio je da „interakciju s restoranom“ drži glavnim sastojkom svoje kuhinje, dok je Diego Guerrero (Dstage**, Madrid), koji je došao s ciljem da iznenadi (u čemu je i uspio), govorio o svom radu s enzimima, „onim kemijskim reakcijama koje se generiraju u našem tijelu kada jedemo“ i o kojima je naumio saznati sve moguće, jer „razumijevanje njihova djelovanja zapravo je razumijevanje kako funkcionira kemija života“.

Time je završio prvi dan jubilarne Gastronomike. Drugoga dana kongresa, za razliku od dobrim dijelom svečarskog uvodnog, dvorana Kursaal bila je dupkom puna, a njegova glavna pozornica je ugostila mnogo velikih imena svjetske kuhinje. No, i svi drugi prostori dvorane bili su nakrcani događanjima - razgovorima, radionicama, natjecanjima i aktivnostima za svačije nepce.

Više o tome u drugome dijelu izvještaja.



Četvrt Stoljeća San Sebastián Gastronomike:

Budućnost Povijesti – 2. Dio

VELIMIR CINDRIĆ

Drugoga dana kongresa, za razliku od dobrim dijelom svečarskog uvodnog, glavna dvorana Kursaal bila je dupkom puna, a njegova glavna pozornica ugostila je mnogo velikih imena svjetske kuhinje. No, i svi drugi prostori dvorane bili su nakrcani događanjima - razgovorima, radionicama, natjecanjima i kušanjima za svačije nepce.

Oni koji su uživali u prezentacijama u velikoj dvorani mogli su proputovati cijeli svijet ne mičući se sa svojih mjesta, jer su govornici pružali gastronomske vizije iz Japana, Argentine, Italije, Danske ili Sjedinjenih Država. Od „francuziranog klasicizma“ restorana Zuberoua do danske „pop razmetljivosti“ Rasmus Munka, prolazeći kroz „galicijski naturalizam“ Javiera Ollerosa ili „kulinarsku poeziju“ Japanca Yoshihira Narishawe.

Za početak je bio zadužen japanski chef Hideki Matsuhisa (Koy Shunka*, Barcelona), prvi chef iz zemlje izlazećeg sunca koji je u Španjolskoj zaslužio Michelinovu zvjezdicu. Matsuhisa je demonstrirao i naglasio transcendentnost metoda rezanja, kako bi se što više očuvala namirnica te dao pregled njegove karijere u Španjolskoj, koja se, baš kao i San Sebastián Gastronomika, proteže kroz 25 godina.

Paulo Airaud, argentinski chef koji vodi sedam projekata u glavnom gradu Gipuzkoe, među kojima se ističe Restaurante Amelia**, preuzeo je pozornicu kako bi objasnio na koji način nastoji postići izvrsnost putem namirnica koje uvijek traži među malim proizvođačima.

Jedan od trenutaka jutarnje sesije u dvorani pripao je i Davidu De Jorgeu, koji je održao govor pod naslovom „Sjećanja na Zuberou“, na što su se nadovezali različiti chefovi koji su prošli kroz restoran braće Arbelaitz, sve pred publikom

koja je ispunila sve sjedala. Gorka Txapartegi (Alameda*, Hondarribia), Jaime Uz (Arbidel*, Ribadesella), Javier Goya (El Triciclo, Madrid), Borja Sierra (Granja Elena, Barcelona), Luis Lera (Lera*, Castroverde de Campos, Zamora), i Maca de Castro (Maca de Castro*, u Alcudiji, Mallorca) razgovarali su, na oduševljenje publike, više od sat vremena.

„Kad pomislim na Zuberou, riješavam se svih malograđanskih kompleksa koji me ponekad obuzimaju. Tamo sam shvatio da ukoliko je vjeran sebi i bježi od ustaljenih normi, čovjek može daleko dogurati“, priznao je Luis Lera dok je demonstrirao prženje glave šumske šljuke. „To što te se ljudi sjećaju onoga što su naučili kod nas najbolja je nagrada koju smo mogli dobiti“, zaključio je Hilario Arbelaitz, učitelj svih tih važnih chefova.

Pedro Subijana, chef sansebastijanskog Akelarrea***, jedna od ključnih osoba kongresa i klasik koji je nasljeđe baskijske i svjetske gastronomije, objasnio je kako su se Akelarre i njegova kuhinja razvijali tijekom pet desetljeća predanog rada, ponajviše zahvaljujući njegovoj strasti. „Ovo je jedno od najboljih kongresnih izdanja koje pamtim, ne samo zbog posjećenosti ili osoba koje gostuju, već prije svega zbog pozitivnog ugođaja“, izjavio je Subijana, ponosni domaćin događaja (član chefovskog odbora kongresa).

Na dan obilježen svojim međunarodnim karakterom, Gastronomika je učinila veliki skok - od užitaka Akelarrea, do Japana, odakle je došao japanski gastronomski kritičar Masuhiro Yamamoto, kako bi razbio klišeje koji postoje u pogledu japanske hrane.

Kongres je također, po četvrti put, posjetio chef Yoshihiro Narisawa (Narisawa**, Tokio), majstor opsjednut održivošću i prirodnim okolišem, kvalitete koje predstavlja elemen-



tima godišnjih doba u svojim jelima. „Restoran Narisawa se nalazi u Tokiju i izražava japansku kulturu posredstvom svoje kuhinje, rabeći najbolje japanske namirnice. „Opsjednuti smo održivošću i zato redovito posjećujemo proizvođače kako bismo pronašli vrhunsko voće i povrće, ali i ono sa sigurnih, zdravih tla. Iz tog razloga smo 2001. i odlučili jesti zemlju i moje prvo jelo s potpisom bila je juha od zemlje”, objasnio je Yoshihiro.

Chef Javier Olleros iz restorana Culler de Pau** u Groveu, predstavio je kuhinju povezanu s ruralnim i povrtnim svijetom. Taj chef rođen u švicarskom Luzernu, ali naturalizirani Galicijanac, predočio je vrijednost transcendentnosti restorana koji je dio okruženja u kojem se nalazi. S druge strane, Rasmus Munk, chef Alchemista** (Kopenhagen), naglasio je potencijal chefova u misiji promijene svijeta i izložio važnost stvaranja etičke svijesti i emocionalnog stanja restoranskoga gosta.

Posvećenost okolišu također je okosnica projekta Javiera Riverre i Gorke Rica (AMA, Tolosa), vodećih španjolskih predstavnika kuhinje „nula kilometara”, dvojica koji beskompromisno promiče lokalne proizvođače hrane. Oni su otvorili poslijepodnevnu sesiju u Kursaalu, kao i Viviana Varese (Viva*, Milano), koja je predstavila projekt koji poduzima na Siciliji, inače osoba koja nikada ne propušta San Sebastian Gastronomiku, baš kao niti Elena Arzak, danas glavni kreativni pokretač u kuhinji koju još uvijek dijeli s ocem Juan Marijem u slavnom sansebastijanskom Arzaku. Elena je poručila da restoran Arzak više ne traže goste, već prijatelje, a pokrenut će i program vjernosti u kojem će iskustvo posjete Arzaku započeti od samog trenutka rezervacije. Još jedan oblik povezivanja, u ovom slučaju s gostom.

Kad već govorimo o predanosti, treba spomenuti susret chefa Joséa Andrésa (više restorana u SAD-u, sa sidrom u Washingtonu) i novinara Ignacia Medine te neformalni razgovor u kojem se Asturijanac osvrnuo na svoju karijeru, pričao o ispunjenim snovima, onima koji tek treba ispuniti te o vrijednosti namirnica i njihovih proizvođača, kao i transformativnoj moći gastronomije. „Teško mi je prihvatiti da u New Yorku nudim jelovnike po 300 dolara, a 100 metara od restorana ima ljudi koji su gladni. Zato tražim trojanske konje koji mi omogućuju da ujedinem obje stvarnosti, tako da gastronomija postane pokretač promjena”, uvjeravao je Andrés publiku, ohrabrujući svoje kolege da bez ikakvog pritiska uvijek nađu načina da utječu na svoju zajednicu, kako bi postigli male promjene i svijet učinili barem malo boljim.

Ángel León uspio je iznenaditi velik broj posjetitelja u posljednjoj prezentaciji drugoga dana kongresa, otkrivši najnovije otkriće ekipe njegova Aponientea*** (Cadiz) - morsku soju. „Chef mora”, kako ga vole zvati, objasnio je: „Otkrili smo protein za koji nismo mislili da će se ikada naći u moru. Riječ je o proteinu za koji je Juan Martín, biolog našeg restorana, rođen u Cadizu, saznao na putovanju u Venezueli. Naime, tamo je našao biljku koju navodnjava morska voda. Bio je to morski grah - canavalia rosae”, rekao je León.

Biolog je objasnio da se radi o „biljci koja ima godišnji ciklus i cijelu godinu stvara sjeme i cvjetove, a raste u tropima na obje hemisfere, u dinamama..., pet metara od mora”. Riječ je o vrsti fabaceae koja sadržava 50% proteina i 30% ugljikohidrata. Zbog toga smo, kako je istaknuo Ángel León, „počeli razmišljati o fermentaciji biljke, kako bismo ju pretvorili u prvi morski sojin umak”. Ángel garantira da će taj „sastojak biti na jelovniku Aponientea već sljedeće godine”.

Jedan od najemotivnijih trenutaka drugog dana kongresa dogodio se u dvorani gdje je Michele Buster uručena nagrada Food and Wines From Spain. nagradu je primila od Elise Carbonell, generalne direktorice ICEX-a, kao priznanje za njezinu karijeru osnivačice tvrtke Forever Cheese u Sjedinjenim Državama 1998., jedne od najvažnijih za uvoz sireva s Mediterana (dobra poznavateljica i uvoznica pašskog sira).

Usporedno s aktivnostima u dvorani, kongresni centar Kursaal prožimao je niz aktivnosti u obliku radionica i degustacija koje su organizirale različite robne marke-sudionice kongresa, kao i natjecanjima poput Nacionalnog prvenstva u spravljanju ruske salate, koje je okrunilo La Viñu de Henao, zalogajnicu iz Bilbaa, ili prvenstvo u pečenju kolača od jabuka, koje je osvojila Pastelería Daza iz Málaga.

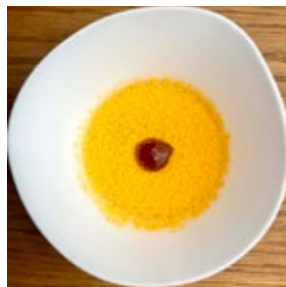
Posljednjega dana kongresa chefovi Ricard Camarena (Ricard Camarena**, Valencia) i Alex Atala (D.O.M., São Paulo) zaokružili su 25. izdanje San Sebastián Gastronomike kreativnim jam sessionom temeljenim na lokalnim proizvodima. Uz postulat „ne pridržavati se nikakvih scenarija i ne očekivati ništa više od uživanja u doživljaju boravka među prijateljima i dobrog provoda u svakom trenutku“, posjetili su tržnicu La Brecha u San Sebastián, kako bi se opskrbili najboljim namirnicama za pripremu „svečanog baskijskog stola“, koji je publika Kursaala pozdravila s oduševljenjem.

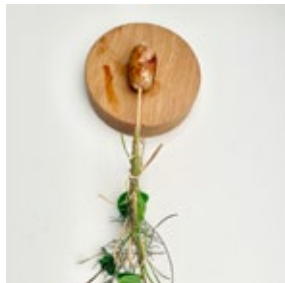
Ako je dvojac Camarena-Atala zatvorio kongres, dan je otvorio američki chef Matthew Lightner, čovjek na čelu Okte, restorana u jednoj od dolina Oregona, gdje spaja kreativnost s biologijom i klimatskim aktivizmom. „Moramo postati stručnjaci za prirodu, poznavati sve što nam ona nudi na biološkoj razini“, rekao je. U tom smislu, chef je opisao svoj proces koji kreće od emotivne ideje jela, a onda ulazi u organoleptičko područje njegovih sastojaka. „To sjedinjenje čini narativ svake kreacije, koji uključuje i priče koje ga čine te otkriva našu namjeru u kombinaciji različitih okusa i tekstura“, objasnio je.

Juan Guillamón (Alma Mater, Murcia) podijelio je globalnu viziju gastronomskog iskustva kao nečeg emotivnog, objašnjavajući da „chef ne hrani, već intrigira gosta i pruža mu užitek i doživljaj“. Guillamón je ponudu Alma Matera opisao kao usmjerenu na buđenje emocija gosta putem okusa, isprepletenih nijansi i kontrapunkta koji ga pozivaju da slijedi, bez zasićenja nepca, meni od 12 sljedova. Da bi se to postiglo, sve se temelji na ideji da „zadovoljstvo nije nešto linearno, već uvažavanje različitih vrsta zadovoljstava. To je ono što tražimo našim kreacijama - probuditi nepce i ostala osjetila, osjetiti zadovoljstvo putem razuma“, zaključio je.

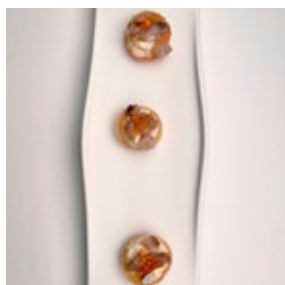
Jedna od tih nijansi, ona kiselosti, bila je u središtu prezentacije Begoñe Rodrigo (La Salita*, Valencia), chefice koja jednostavno ne staje u svom kulinarskom eksperimentu vezanom uz tu kvalitetu i od koje je pokazala neke od različitih primjena u njezinoj kuhinji. Rodrigo je također iskoristila prigodu da bi objasnila kako su gastronomski kongresi mjesto za „razgovor o stvarima koje trebate znati da biste mogli ići naprijed“, posebno u svijetu kojim sada upravlja neposrednost. „Svi sada želimo imati nešto posebno, a ima mnogo ljudi koji ne razumiju posao jer ga ne žive. U tom smislu, mi chefovi trebamo se prilagoditi novim vremenima“, pojasnila je Begoña.

O Gastronomici je govorio i Nacho Manzano (Casa Marcial**, Arriendas, Parres, Asturija), koji je želio pokazati svoju zahvalnost kongresu, budući da „Gastronomici, u velikom postotku, dugujem ono što jesam“. Asturijski chef izgradio je veliku karijeru poštivajući ruralni svijet, svoje podrijetlo i

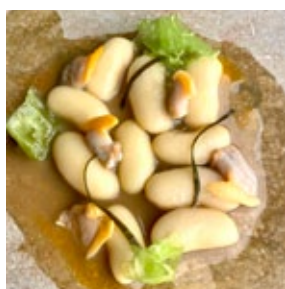




kuhinju „na žlicu“, s puno sadašnjosti i budućnosti u svom kulinarskom stilu. Želio je iskazati svoju zahvalnost Kongresu, „koji je jedinstven jer su se na njemu dogodile magične, nevjerovatne stvari“, objasnio je.



Još jedna značajna prezentacija dana bila je ona Leonor Espinosa, u kojoj je kolumbijska chefica (Najbolja chefica svijeta 2021 prema The World's 50 Best Restaurants) opisala smjernice svoje zaklade Funleo i potvrdila primat strasti nad kulinarskim tehnikama. Espinosa je željela poslati poruku mladim kuharima - „tehnika nikada ne smije biti iznad duše“, jer je to „pravi razlog boravka u kuhinji“. U mojoj kulinarskoj ponudi prevladava ta duboka povezanost s kulturom i gastronomskom tradicijom“, zaključila je Leonor.



Pod naslovom „Španjolske namirnice u Japanu i Sjedinjenim Američkim Državama kao most između kultura“ održana je debata na okruglom stolu na kojem su četiri chefa koji imaju španjolske restorane u inozemstvu istakla važnost španjolskih namirnica kao ambasadora kulture i gastronomije zemlje.



Natjecanja su nastavljena i trećeg, posljednjeg dana kongresa, proslavom četrnaestog izdanja, sada već legendarnog, Nacionalnog prvenstva u roštiljanju, u kojem je pobjedu odnio Mohamed el Hamdy iz restorana La Tropical (Los Alcázares, Murcia), zajedno s mesnicom Trasacar, čije je proizvode rabio. Drugi pobjednik dana bio je Juan José Mesa León, iz restorana Radis (Jaén), koji je s jelom „Kruh, ulje i čokolada“ osvojio međunarodnu nagradu „Jaén, Paraíso Interior“.



Tako su iza nas ostala tri dana velikih emocija i uspomena, puna anegdota i iskustava i svega onoga što San Sebastián znači chefovima iz cijelog svijeta. I to se može sažeti u jednu rečenicu kojom je René Redzepi opisao svoj prvi posjet San Sebastiánu, u dobi od 19 godina, kako bi prvi put jeo u restoranu s tri Michelinove zvjezdice: „Bio je to Arzak i promijenio mi je život“. Chef koji je Dansku pretvorio u gastronomsku silu, kaže kako je na njega utjecao primjer nove baskijske kuhinje: „Taj osjećaj zajedništva, ekipnog rada, mnogo je snažniji od učenja receptata“.



Na koncu, objavljeno je da je jubilarno izdanje Gastronomike bilo njegovo najbolje u 25 godina postojanja, citirajući Pedra Subijanu - „ne samo zbog rekordne posjećenosti ili kvalitete programa i chefova koji su sudjelovali, već prije svega zbog pozitivnog ozračja koje je vladalo tijekom sva tri dana“. Emotivno i vrlo posebno izdanje koje je značilo povratak duhu utemeljitelja, kongresa namijenjena chefovima, „na kojem svi žele biti i sudjelovati“. Ali ne samo to. Gastronomika je ove godine pokazala da i dalje želi predstavljati, uz sve što je dosad postignuto - budućnost gastronomije. Veteran kulinarskih konferencija proslavio je svoju dvadeset i petu godišnjicu okupljanjem glavnih protagonista iz svoje povijesti, koja je ujedno i povijest španjolske gastronomске revolucije te promotor najboljega iz gastronomije širom svijeta.

