

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: JAVI COLMENERO, ASIER CAMACHO I MIKEL ASKASIBAR

San Sebastián Gastronomika 2026: Pedeset godina revolucije i tri dana pogleda u budućnost

Postoje mjesta koja posjetite jednom i pamtite zauvijek, a postoje i ona kojima se stalno vraćate jer ih se jednostavno ne možete zasititi. San Sebastián, ili Donostia kako ga zovu baskijski domaćini, definitivno pripada ovoj drugoj kategoriji. Ovoga listopada sudjelovao sam na San Sebastián Gastronomiki petnaesti put zaredom, premda me pandemija prisilila da jedno od tih izdanja pratim iz vlastitog dnevnog boravka. Nije baš isto, osobito kada vaš hladnjak nudi prilično jadnu zamjenu za baskijske pintxose.

Šesnaest godina poslije, uzbuđenje pri dolasku u ovaj elegantni grad na obali Atlantika nije nimalo splasnulo. Možda je razlog blaga atlantska klima, zbog koje listopad često djeluje poput ljeta koje se nevoljko oprašta. Možda veličanstveni luk zaljeva La Concha, arhitektura iz razdoblja Belle Époque ili neodoljivi šarm Staroga grada, čije uske uličice kao da su projektirane s jedinom namjerom da gladne posjetitelje odvedu u napast. A napasti vrebaju na svakom koraku. Malo se koji grad na svijetu može pohvaliti takvom koncentracijom vrhunskih restorana, dok pintxo barovi četvrti Parte Vieja običan odlazak na piće pretvaraju u pravu gastronomsku potragu za blagom. Tu obilaženje barova nije loša navika. To je praktički kulturološko istraživanje.

A tu je, naravno, i sama Gastronomika. Ni nakon 28 izdanja kongres ne pokazuje znakove umora. Upravo suprotno, njegova zarazna energija, impresivan niz međunarodnih gastronomskih zvijezda, provokativne ideje i sjajni susreti i dalje ga čine jednim od najuzbudljivijih godišnjih okupljanja svjetske gastronomske scene. Ovogodišnja proslava 50 godina Nove baskijske kuhinje bila je posebno prikladan podsjetnik da velike gastronomske revolucije zapravo nikada ne završavaju. One jednostavno nadahnjuju sljedeću.

Iz prebogatog programa koji je obuhvatio i svijet vina, različite tematske prezentacije, radionice i brojna kušanja, izdvojio sam najvažnije – ono što se odvijalo u Auditoriumu, glavnoj dvorani Kursaala, impresivne građevine u kojoj se Gastronomika tradicionalno održava.

Ponedjeljak – Velikani, pioniri i revolucija koja još traje

Pola stoljeća nakon što je skupina mladih baskijskih chefova odlučila da se s tradicijom može raditi i nešto drugo osim slijepo je slijediti, njihovi su se nasljednici, učenici i međunarodni sljedbenici okupili u Kursaalu kako bi proslavili 50. rođendan Nove baskijske kuhinje. Bila je to prilika za prisjećanje na vrijeme kada su Juan Mari Arzak, Pedro Subijana i njihovi istomišljenici počeli mijenjati pravila igre, ali i za zanimljivo pitanje - koliko je od njihova nekadašnjeg buntovništva ostalo u današnjoj gastronomiji?

Na pozornici su se susreli pioniri pokreta - Pedro Subijana, Ramón Roteta i Tatus Fombellida, njihovi nasljednici Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz i Elena Arzak te međunarodne zvijezde poput Pierrea Gagnairea, Michela Troisgrosa i Gastóna Acurija. Subijana se prisjetio kako je sve počelo gotovo anarhično, bez manifesta i velikih planova, nakon što su on i Arzak, na poziv Francisca Lópeza Canísa, prisustvovali predavanju Paula Bocusea u Madridu. Uslijedio je odlazak u Francusku, upoznavanje novih tehnika i spoznaja da se vlastita kulinarska baština može razvijati, a ne samo reproducirati.













Koliko je ta ideja bila zarazna, najbolje je ilustrirao Gastón Acurio. Kao student prava otkrio je knjigu recepata Nove baskijske kuhinje, potom vlastitom ušteđevinom platio večeru u Arzaku i ubrzo zamijenio pravničku karijeru kuharskom. Ostalo je, kako se kaže, povijest – u njegovu slučaju i povijest moderne peruanske gastronomije.

Dan je, međutim, započeo emotivnim odavanjem počasti Martínu Berasateguiju. Uz tradicionalne baskijske bubnjare, zbor, prijatelje i članice veslačke ekipe koju sponzorira, jedan od najtrofejnijih svjetskih chefova primio je priznanje koje ga je vidljivo dirnulo. Prisjetio se majke i tete koje su ga s 15 godina uvele u profesionalnu kuhinju i naučile da nema ljepšeg posla od onoga kojim ljudima pružate sreću. Posebno je zahvalio svojim ekipama, naglasivši da Martín Berasategui nije samo on, nego svi ljudi koji s njim rade.

O njegovu utjecaju na Tenerife i šire govorili su nekadašnji i sadašnji suradnici, među kojima Erlantz Gorostiza (MB Abama**), Paolo Casagrande (Lasarte de Martín Berasategui***, Barcelona) te David Beltrán i Joseba Lezama iz restorana Martín Berasategui***.

Jedan od najupečatljivijih nastupa dana pripao je Joanu Roci, koji je predstavio spektakularan jelovnik od 40 zalogaja kojim sa svojom braćom Jordijem i Josepom obilježava četiri desetljeća restorana El Celler de Can Roca*** u Gironi. No, prije predstavljanja jela odlučio je odgovoriti onima koji posljednjih godina najavljuju smrt fine dininga, među kojima je i Bruno Verjus, koji je zatvorio svoj pariški Table.

Roca se s takvim prognozama nimalo ne slaže. Njegov restoran i dalje poslužuje 50 gostiju po servisu, a lista čekanja proteže se na jedanaest mjeseci. Ipak, najvažniji pokazatelj uspjeha, smatra, nisu Michelinove zvjezdice ni mjesta na rang-listama, nego činjenica da se gosti žele vratiti. Jednostavna misao koju bi vrijedilo istaknuti u svakoj profesionalnoj kuhinji.

Francuski chef Alexandre Couillon (La Marine***, otok Noirmoutier), nekadašnji posjetitelj kongresa, a sada prvi put i predavač, zajedno s kćeri Emmom predstavio je pet jela koja prikazuju njegovu 25-godišnju evoluciju prema kuhinji duboko povezanoj s morem, otočnim okolišem i održivim korištenjem namirnica.

O budućnosti ruralne gastronomije raspravljali su Luis Alberto Lera (Lera*), Edorta Lamo (Arrea*), Xune Andrade (Monte*) i José Álvarez (La Costa*), upozoravajući na važnost generacijske obnove, lokalnih dobavljača i očuvanja kulinarskih tradicija koje bi bez novih generacija mogle nestati.

Kongres je dodijelio i dvije važne nagrade. Nagradu za gastronomsko novinarstvo Pau Albornà primila je Anya von Bremzen, autorica utjecajne knjige „The New Spanish Kitchen“, koja je još 2005. svijetu približila revolucionarne promjene španjolske gastronomije. Nagradu Gueridón de Oro dobio je Luis Gutiérrez, ugledni vinski kritičar i dugogodišnji suradnik publikacije The Wine Advocate.

Program su zaokružili Paco Roncero, razmišljanjem o zrelosti kao pokretaču kreativnosti, te gruzijski chef Guram Baghdoshvili (Chveni, Tbilisi), koji je predstavio gastronomsku tradiciju Gruzije, zemlje gosta ovogodišnjeg kongresa, kroz vino, kruh i med.

Utorak – Bakalar koji je promijenio svijet i chefovi koji mijenjaju pravila

Ako je ponedjeljak bio posvećen velikanima i gastronomskim revolucijama, utorak je započeo namirnicom koja je, mnogo prije pojave slavnih chefova i Michelinovih vodiča, već mijenjala tijek svjetske povijesti – bakalarom.

Prvi Međunarodni susret posvećen bakalaru bio je jedan od najoriginalnijih programa ovogodišnje Gastronomike. Sve je počelo rano ujutro u luci Pasaia, nekadašnjem velikom središtu trgovine tom ribom, gdje je s replike baskijskog kitolovca Nao San Juan iz 16. stoljeća iskrcano više od stotinu kilograma usoljenog bakalara. Teret je potom volovskom zapregom dopremljen do Kursaala, čime je organizirana svojevrsna povijesna rekonstrukcija puta namirnice koja je stoljećima povezivala kontinente.

Uslijedila je kulinarska turneja Baskijom i Navarrom. Pablo Loureiro iz Casa Urole pokazao je mogućnosti želatinoznih dijelova bakalara, osobito podobrazina i iznutrica, Javier Díaz iz pamplonske Alhambre predstavio je navarsku tradiciju, Beñat Ormaetxea iz Jauregibarrije otkrivao tajne slavnog umaka pil-pil, dok je Jon Gil Zárate iz Ahantz Espacio Gastronómico podsjetio na kuhinju pomoraca. Josean Alija (Nerua*, Bilbao) potom je demonstrirao kako bakalar može postati namirnica suvremene fine dining kuhinje, ne gubeći pritom vezu s tradicijom.

Posebna atrakcija bio je američki pisac i novinar Mark Kurlansky, autor bestselera „Cod: A Biography of the Fish That Changed the World" i „Salt: A World History". Kurlansky je podsjetio da bakalar nije samo gastronomska namirnica nego i važan protagonist povijesti istraživanja, trgovine, kolonizacije i razvoja pomorskih gospodarstava. Njegovo je predavanje bilo fascinantan podsjetnik na činjenicu da povijest hrane često govori mnogo više o svijetu nego što se na prvi pogled čini.

Potom je uslijedilo međunarodno putovanje kroz kulture bakalara, od Farskih otoka i Norveške do Portugala, Italije i Nigerije. Poul Andrias Ziska (Paz**, Tórshavn) govorio je o svježem bakalaru koji je još uvijek svakodnevna namirnica Farskih otoka, Christopher Haatuft (Lysverket*, Bergen) o norveškoj tradiciji sušenja, a Vítor Adão (Plano, Lisabon) o gotovo nevjerojatnoj portugalskoj raznolikosti pripreme bakalara. Potonji je poslužio posebno zanimljivo jelo od dugo usoljenog bakalara s Farskih otoka, njegovih iznutrica i spirale prženog krumpira punjene brandadom.

Svoja iskustva predstavili su i Daniel Canzian iz Milana, Eduard Gascons (Els Tinars*, Girona) te Omotoyosi Odusanwo iz lagoskog Ìtàn Kitchena, koja se zbog administrativnih problema uključila videovezom. Različite tehnike sušenja, soljenja, fermentacije i pripreme pokazale su koliko jedna riba može biti zajednička, a istodobno posve različita gastronomska baština mnogih naroda.

Nakon bakalara pozornicu je preuzeo Andoni Luis Aduriz, jedan od najprovokativnijih umova suvremene gastronomije. Njegovo predavanje o nostalgiji za budućnošću temeljilo se na ideji da se budućnost gradi fragmentima prošlosti. Chef Mugaritza pokazao je nekoliko novih zalogaja, ponovno dokazujući da ga više zanima pomicanje granica percepcije hrane nego udovoljavanje očekivanjima publike.

Zanimljiva rasprava o noževima okupila je Alatza Bilbaa (Bakea*), Hidekija Matsuhisu (Koy Shunka*) i Nieves Barragán (Sabor*), koji su govorili o nožu kao produžetku





























kuhareve ruke, ali i predmetu osobne strasti. Jer, za vrhunskog chefa dobar nož nije tek kuhinjski pribor, baš kao što za vrhunskog glazbenika violina nije samo komad drveta.

Jacopo Ticchi (Da Lucio*, Rimini) predstavio je svoj osebujan pristup ribi, temeljen na dozrijevanju i iskorištavanju cijele životinje, od glave do repa. Njegova filozofija pokazuje kako se tehnikom i vremenom mogu otkriti nove vrijednosti dijelova ribe koji su se donedavno uglavnom odbacivali.

Mauro Colagreco (Mirazur***, Menton) govorio je o gastronomskom identitetu, naglašavajući da chef nije određen samo mjestom rođenja, nego i uspomenama, putovanjima, susretima i krajolikom u kojem stvara. Rođen u Argentini, a profesionalno afirmiran u Francuskoj, Colagreco drži da budućnost visoke kuhinje mora povezati kreativnost sa zdravljem, održivošću i poštovanjem prirode. Posebno se založio za suradnju umjesto natjecanja, poručivši da je dijeljenje znanja važnije od borbe za rang-liste.

Quique Dacosta održao je jednu od vizualno i konceptualno najatraktivnijih prezentacija dana. Polazeći od tradicionalnih namirnica i recepata svojega mediteranskog podneblja, sa svojim je timom pokazao kako se suncokret može koristiti od sjemenki do stabljike i cvijeta, kako se hobotnica može reinterpretirati kroz tradiciju Dénije te kako se klasični allipebre (tradicionalni španjolski specijalitet iz Valencije i Katalonije, najpoznatiji po pripremi s jeguljom u području lagune L'Albufera) može ponovno osmisliti zamjenom jegulje ugorom i trljom. Posebnu pozornost privuklo je jelo od patke inspirirano tradicionalnom kuglicom (hladna zaprška, roux kuglica, poznata i kao beurre manié na francuskom, tradicionalna kulinarska smjesa koja se koristi za brzo zgušnjavanje umaka, juha i variva) iz variva, ali oblikovano poput kroasana.

U završnici programa Juan Azorín iz restorana Estirpe u Yecli istraživao je mogućnosti biljnih garuma, dok se Francis Paniego, nakon osam godina izbivanja s Gastronomike, vratio na pozornicu s, kako je priznao, istim uzbuđenjem i tremom kao pri prvom nastupu.

U sklopu kongresa održano je i Nacionalno prvenstvo u pripremi txulete, velikog baskijskog goveđeg odreska na žaru. Pobjedu je odnijela ekipa restorana La Tropical iz Murcije, predvođena Mohammedom El Hamdyjem i Marianom Garcíjom, ponovivši uspjeh iz 2023. godine. Pobjednički odrezak potjecao je od frizijskog goveda i bio dozrijevan 22 dana, što je zanimljiv podsjetnik da dulje dozrijevanje mesa ne znači nužno i bolji rezultat.

Srijeda – Budućnost pripada onima koji znaju odakle dolaze

Posljednji dan Gastronomike tradicionalno donosi pomalo pomiješane osjećaje. Nakon tri dana intenzivnih predavanja, degustacija, susreta i razgovora, umor se već osjeća, ali program ne gubi na zanimljivosti. Ovogodišnja srijeda bila je posebno usmjerena prema budućnosti gastronomije, odnosno pitanju što će nove generacije učiniti s nasljeđem svojih prethodnika.

Poul Andrias Ziska, chef restorana Paz** s Farskih otoka, predstavio je kuhinju koja doslovno živi od mora. Fermentacija, sušenje i bakalar u njegovim rukama postaju suvremeni izraz stoljetne atlantske tradicije. Njegova gastronomija nije pokušaj da se zaboravljena prošlost muzejski

rekonstruira, nego da se starim tehnikama pronađe novo mjesto u modernoj kuhinji.

Elena Arzak nastavila je tu priču predstavljanjem koncepta okusa bez filtara, zagovarajući kuhinju u kojoj tradicija i inovacija ne stoje na suprotnim stranama. Za nju je posebno važan prijenos znanja, ne samo recepata i tehnika nego i načina razmišljanja koji je njezina oca Juan Marija Arzaka učinio jednim od ključnih protagonista moderne gastronomije.

Paco Pérez (Miramar**, Llançà) okrenuo se Mediteranu i Costa Bravi, pokazujući kako se krajolik može pretočiti u jelo. Njegov pristup temelji se na ideji da chef ne mora samo pripremati namirnice koje dolaze iz određenog podneblja, nego može ispričati čitavu priču o tom prostoru, njegovu moru, mirisima i tradiciji.

Ipak, jedan od najsvježijih nastupa završnog dana pripao je bratu i sestri, Iris i Brunu Jordánu, koji vode restoran Ansils* u dolini Benasque, u Pirenejima. Njihov se restoran nalazi u selu sa svega 17 stanovnika, što baš i nije lokacija koju bi marketinški stručnjaci preporučili za otvaranje ambicioznog gastronomskog projekta.

No, upravo je u tome čar njihove priče. Umjesto potrage za egzotičnim i skupocjenim namirnicama, oni se okreću onome što ih okružuje. Običan vrganj, primjerice, fermentacijom pretvaraju u gotovo eteričnu juhu iznimne čistoće okusa, dok i naizgled banalna kruška može postati polazište za ozbiljno gastronomsko istraživanje. Njihov nastup bio je uvjerljiv dokaz da inovacija ne mora dolaziti iz laboratorija, luksuznih namirnica ili velikih gradova. Katkad je dovoljno pažljivije pogledati ono što vam raste pred kućnim pragom.

Takav je pristup lijepo zaokružio jednu od glavnih tema ovogodišnjeg kongresa – odnos prošlosti i budućnosti. Veliki chefovi prethodnih generacija otvorili su vrata slobodi stvaranja, a na njihovim je nasljednicima da odluče kamo će kroz ta vrata krenuti.

Upravo se tom pitanju posvetila i nova inicijativa Off Gastronomika, zamišljena kao prostor za mlade profesionalce i raspravu o problemima koji nadilaze sadržaj tanjura. Radni uvjeti, ravnoteža između privatnog i profesionalnog života, mogućnost stanovanja, pristup ruralnim područjima, financijska održivost restorana, obrazovanje, novi poslovni modeli pa čak i umjetna inteligencija našli su se u središtu razgovora. Pokazalo se da sljedeća velika gastronomska revolucija možda neće započeti novom tehnikom kuhanja, nego drukčijim načinom organiziranja života i rada u ugostiteljstvu.

A kada su se posljednja predavanja završila, organizatori su mogli biti zadovoljni brojkama. Ovogodišnja Gastronomika okupila je više od 14 000 akreditiranih sudionika iz 46 zemalja, uz 1294 kongresna sudionika u auditoriju, više od stotinu predavanja, okruglih stolova i drugih aktivnosti te više od 9000 posluženih degustacija (live tasting, zahvaljujući kojem publika može kušati jela koja se istodobno poripremaju na pozornici, format koji je Gastronomika uvela prva u svijetu). Velik interes privukli su i treći Forum taverni i roštilja te novi Forum noževa, posvećen profesionalnim alatima, njihovoj izradi i održavanju.

No, kao i uvijek, brojke su tek dio priče. Prava vrijednost Gastronomike krije se u susretima, idejama, neočekivanim otkrićima i osjećaju da je gastronomija,



























unatoč svim izazovima, još uvijek neiscrpno područje kreativnosti.

Ovogodišnji slogan, „The Spark That Lit the Fire" (Iskra koja je zapalila vatru), pokazao se posebno prikladnim. Prije pedeset godina skupina baskijskih chefova usudila se preispitati pravila i promijeniti način na koji se razmišlja o hrani. Njihova se iskra proširila svijetom, inspirirala generacije i stvorila gastronomsku kulturu kakvu poznajemo danas.

A najvažnija poruka ovogodišnje Gastronomike možda je upravo ona koju je izrekao Andoni Luis Aduriz - budućnost se gradi fragmentima prošlosti. Tradicija, dakle, nije nešto što treba slijepo slijediti, ali ni nešto što treba odbaciti. Ona je polazište, inspiracija i materijal od kojeg svaka nova generacija može stvoriti nešto svoje.

Nakon tri dana u Kursaalu ostao je dojam da se vatra koju su baskijski pioniri zapalili prije pola stoljeća nimalo ne gasi. Naprotiv, stalno pronalazi novo gorivo. A ako je suditi po onome što smo vidjeli u San Sebastiánu, gastronomiji još dugo neće trebati vatrogasci.





























