



Gastronomika 2024: San Sebastián, otvoreni grad

VELIMIR CINDRIĆ

Nekako prilično brzo ponovo je stigao listopad i s njim novo izdanje kongresa San Sebastián Gastronomika, jednog od tri najutjecajnije u svijetu, a po smještaju (neposredno uz stari dio grada) zasigurno najugodnijem. I opet me, kao i mnogo puta prije toga, u tom „mini Rio de Janeiru“ dočekalo sunce i ništa nije ukazivalo na dramatično najavljavani uragan čiji će se jedan kraj tri dana poslije, srećom blago, sručiti na grad.

„San Sebastián, otvoreni grad“, naslov pjesme Gabriela Celaye, bio je moto ovog najnovijeg izdanja San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country, koje se održalo od 7. do 9. listopada i, jačajući svoje korijene u Donostiji (baskijsko ime grada) i Gipuskoi (regija), još više otvorio drugim formatima i proširio ponudu obuke za profesionalce u ugostiteljskom sektoru.

Nakon prošlogodišnjeg slavljeničkog izdanja kongresa, ove se godine Gastronomika vratila jednoj od svojih već poznatih tema, one zemlje-gosta (ili domaćina, kako već hoćete). Ovaj put ta je uloga pripala Portugalu, koji je u grad pristigao sa svojim najboljim chefovima - José Avillez (Belcanto**, Lisabon), João Rodrigues (Canalha, Lisabon), Marlene Vieira (Marlene, Lisabon), João Sá (Sála de João Sá*, Lisabon), Ana Moura (Lamelas, Porto Covo, Alentejo), João Oliveira (Vista*, Portimão, Algarve) i Rodrigo Castelo (Ó Balcão, Santarém/Alentejo), dok su Diogo Rocha (Mesa de Lemos*, Viseu, središnji Portugal) i Noélia Jerónimo (Noelia e Jerónimo, Cabanas de Tavira, Algarve), uz lokalne chefove, kuhali u Sociedad Gastronómica Gaztelubide (kvartovski txoko, jedna od brojnih baskijskih institucija, o kojoj sam na ovome mjestu već pisao).

Razlog je bio jednostavan, jer se posljednjih godina Portugal istakao kao jedno od najdinamičnijih i najinovativnijih mjesta vrhunske gastronomije. Portugalska kuhinja značajno je evoluirala od svojih početaka te danas predstavlja svjetski referentni model. Uz sve veći broj restorana s Michelinovim zvjezdicama, Portugal se etablirao kao bitno odredište za ljubitelje gastronomije, kako zbog generacije renomiranih chefova, tako i nove generacije mladih ljudi koje krase veliki talent. Mješavina tradicije, kreativnosti i održivih praksi nastavlja pomicati portugalsku gastronomiju prema novim horizontima. Nadalje, sa svojim bogatim i raznolikim kulinarskim naslijeđem, Portugal je uspio spojiti svoje korijene sa suvremenim tehnikama i domišljatom reinterpretacijom tradicionalnih jela, što je povećalo njegovu prepoznatljivost na međunarodnoj razini.

Portugal je tako dodan na popis pozvanih zemalja koje su u prethodnim izdanjima uključile zemlje/gradove kao što su Francuska, Japan, New York, London, Indija, Italija, Brazil, Peru i Meksiko.

Uz zemlju-gosta, palača Kursaal, u kojoj se kongres redovito održava, i ovaj je put okupila brojne velike domaće i međunarodne chefove. Veteran gastronomskih kongresa uvijek je prelazio granice pa niti ovo 26. izdanje nije bilo iznimka. Raznoliko „putovanje“ od Lime do Kopenhagena, prošlo je kroz Chicago, Le Castellet i Firencu. Ujedno, ova je godina poslužila i za odavanje počasti karijeri jednog od najvažnijih chefova u posljednjih 50 godina i jednog od očeva nove baskijske kuhinje, Pedra Subijane, koji na čelu svog restorana Akelarre*** stoji od 1970, za što je primio Tribute Award. Subijana je također jedini chef koji je u svih



prethodnih 25 izdanja San Sebastián Gastronomike sudjelovao kao govornik.

Nakon uspjeha 25. obljetnice najdugovječnijeg gastronomskog kongresa, za ovo izdanje Gastronomika je nastojala inspiraciju naći i u neponovljivom San Sebastiánu. S tom idejom, organizatori kongresa za temu su i uzeli već spomenutu pjesmu Gabriela Celaye.

Program je donio i više dodatnih atraktivnih chefskih imena, kao što su Danac Kristian Bauman (Koan**, Kopenhagen), chef južnokorejskog podrijetla, poznat po svom inovativnom pristupu i sposobnosti spajanja danske kuhinje s azijskim utjecajima, zatim Karime López (Osteria Gucci da Massimo Bottura*, Firenca), prva Meksikanka koja je osvojila Michelinovu zvjezdicu, Pía León (Kjolle, Lima), jedna od velikih chefica Latinske Amerike koja, kroz kuhanje, svojim osobnim projektom nastoji upoznati biološku raznolikost Perua, kao i njezin suprug Virgilio Martínez (Central, Lima), zadužen za najbolji restoran na svijetu prema listi 50 Best 2023.



Na Gastronomici 2024. sudjelovali su i Tim Flores i Genie Kwon (Chicago, SAD), chefovi i vlasnici restorana Kasama, što na tagalogu (filipinski dijalekt) znači „zajedno“, inače prvog filipinskog restorana s Michelinovom zvjezdicom u svijetu. Taj lokal danju radi kao pekara, a noću kao restoran, a smješten je u četvrti East Ukraine Village u Chicagu.

Naravno, kao i uvijek, tu je bio i čitav niz baskijskih i španjolskih chefova - Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabetzu), Elena Arzak (Arzak***), voditeljica barcelonskog Disfrutara***, Oriol Castro i Eduard Xatruch, po prvi put kao nositelji tri Michelinove zvijezdice (nedavno okrunjeni i titulom Najboljeg restorana na svijetu prema 50 Best), zatim Luis Alberto Lera (Restaurante Lera*, Castroverde de Campos, Zamora), Paco Morales i Paole Gualandi (Noor***, Córdoba), Jorge Muñoz i Sara Peral (Restaurante OSA*, Madrid), chefovi-otkriće kongresa Madrid Fusión 2024. i protagonisti jednog od najhvaljenijih novih restorana u Madridu te mnogi drugi.



Iz prebogatog programa izdvojit ću samo najvažnije, čega je također poprilično.

Prvoga dana kongresa, tijekom ceremonije otvaranja, Benjamín Lana, direktor Kongresa, istaknuo je da „ako je homo sapiens životinja koja kuha, onda je Donostia grad kuhanja“. Tom prigodom Gastronomika je prepoznala rad triju gastronomskih profesionalaca koji su, svaki iz svog područja, zadali ritam lokalne gastronomije. Nagrada San Sebastian Gastronomika Tribute pripala je, spomenuo sam već, Pedru Subijani (Akelarre***, San Sebastián) za njegovih više od pedeset godina u kuhinji. Pedro je ustrajao u svojoj želji nastaviti biti na čelu gradske gastro ponude, a naglasio je i važnost umjetnosti slušanja i promatranja te ustvrdio da je njegova trenutačna ekipa najbolja koju je ikad imao u svojih 50 godina u Akelarreu. Glasno, jasno i emotivno je rekao: „Ne razmišljam o mirovini“.



Ovom prilikom nagrada Gueridón de Oro (iz svijeta vina) otišla je u ruke Mariana Garcíe, enologa i generalnog direktora Bodegas Mauro, „jednog od najutjecajnijih ljudi u svijetu vina u Španjolskoj“, prema chefu Hilariju Arbelaizu, koji mu je uručio nagradu. Nagradu za gastronomsko novinarstvo Pau Albornà i Torras dobila je Lisa Abend, neovisna američka novinarka koja je uspjela otkriti i, naravno, propagirati nove trendove i nove vrijednosti u gastronomiji u mnogim dijelovima svijeta.



Prvi dan pokazao je i glavne crte ovog izdanja. Led je probio João Rodrigues (Canalha, Lisabon), istakavši bogatstvo zemlje gosta, Portugala, te značajnu ulogu malih proizvođača. Posjetitelji glavne sale Kursaal (Auditorium) „otputovali“ su potom u Dansku, prolazeći kroz Koreju, kako bi poslušali prezentaciju Kristiana Baumanna (Koan**, Kopenhagen), u kojoj je chef objasnio kako spaja azijsku tradiciju s danskim tehnikama.

Prezentacija Paca Moralesa i Paole Gualandi (Noor***, Córdoba) također je imala puno veze s kulturom, maštom i tradicijom, jer su objasnili kreativni proces tog kulturnog restorana. „Potrebno je nastaviti kladiti se na povijest i tradiciju“, rekao je Morales. Jutro su zaokružili Oriol Castro i Eduard Xatruch, dva od tri chefa Disfrutara***, koji su predstavili najnovije inovacije koje su ugradili u svoju uvijek iznenađujuću kuhinju i zaštitni degustacijski meni od 20+ sljedova.

Poslijepodne su Sara Peral i Jorge Muñoz (OSA*, Madrid) istakli važnost doma u njihovoj „divljoj“ kuhinji. „Vrijeme je uvijek najbolji sastojak“, ustvrdili su. Prvi dan kongresa zaključili su Elena Arzak (Arzak***, Donostia) svojim govorom „Secundarios con estrella“ (Sekundarno sa zvjezdicom), Joan Roca (El Cellar de Can Roca***, Girona) sa svojom osobnom vizijom okoliša u fokusu te razmišljanjima o tome kako kuhinja El Cellar de Can Roca odiše Gironom i Sebastian Frank (Horváth**, Berlin, Njemačka) sa svojim „Uspomenama iz djetinjstva“ (rodna Austrija, kod južne granice s Mađarskom) i demonstracijom svog zaštitnog jela „Zreli i mladi celer“.

Dan je završio već spomenutom večerom povodom otvorenja kongresa, koja se održala u dvorcu Miramar.

Drugoga dana kongresa, u Auditoriumu je nastavljeno putovanje kroz okuse i načine razumijevanja kuhinje. Počelo je u San Sebastiánu, gdje je Argentinac Paulo Airaud (restoran Amelia**, San Sebastián) u život ponovo vratio legendarni gradski restoran Ibai, s ciljem usavršavanja tradicionalnije baskijske kuhinje. Paulo je osmislio i prezentirao tri jela koji savršeno ilustriraju tu ambiciju. Sa svoje strane, Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabetzu, Biskaja) želio je potvrditi ideju da je „okus nevidljiv sastojak, ali vrlo prisutan te da je aroma uvod u zadovoljstvo“. Atxa je proveo mnoge godine istražujući, inovirajući i usavršavajući tehnike koje pretvaraju arome u nešto praktički jestivo (recimo, jestivi miris pekarnice).

Nastupio je i José Avillez (Belcanto**, Lisabon), jedan od najvećih chefova portugalske kuhinje. Zaslužan je za modernizaciju tradicionalnih recepata, što ga je godinama koštalo mržnje i prijetnji njegovih sunarodnjaka koji su mislili da uništava klasičnu portugalsku kuhinju. Danas je taj genijalac zahvaljujući svojim iznimno elegantnim jelima i raznovrsnim restoranima ponos nacije.

Iz Francuske je stigao Fabien Ferré, najmlađi chef koji je u toj zemlji ikad dobio tri Michelinove zvjezdice, i to u prvom pokušaju. U svom restoranu La Table du Castellet*** (Le Castellet, Francuska) nudi kuhinju bez „uljeza“, odnosno bez namirnica i okusa koji prikrivaju vrline drugih.

Posljednja stanica jutarnjeg „putovanja“ toga dana odvela nas je u Peru, gdje Virgilio Martínez (Central, Lima) i Pía León (Kjolle, Lima), na visini od gotovo 4000 metara u Andama, vraćaju u život tradicionalnu peruansku kuhinju i gledaju na svijet iz drukčije perspektive. Najvažniji latinoamerički i svjetski chef i chefica krenuli su u istraživanje bioraznolikosti malo poznate, ali iznimno vrijedne zemlje.





Drugi dan iznenadio nas je u poslijepodnevnom satima vrlo raznolikim prezentacijama. Marlene Vieira (Marlene, Lisabon) i João Sá (Sála*, Lisabon) donijeli su novi Lisabon u Kursaal, gdje se različite kulture miješaju s cvjetajućom gastronomijom. Andoni Luis Aduriz (Mugaritz**, Errenteria) uvijek nastoji probuditi pozornost sudionika kongresa velikom dozom provokativnosti koje mu nikad ne nedostaje. Njegov ovosezonski koncept „Mugaritz, s druge strane ogledala. Ono što se ne vidi“ je, pojednostavljeno rečeno, putovanje u svijet koji je inverzni odraz stvarnosti. Ukratko, preteško objasniti bez zasebnog članka i kušanja jela.

Stanica ovog izdanja kongresa u Italiji bila je Firenca i Karime López (Gucci Osteria da Massimo Bottura*), koja je govorila o idejama koje u njezinu kuhinju dolaze iz cijelog svijeta. Posljednji govornik dana, Rodrigo Castelo (Ó Balcão*, Santarém, Portugal), pak, održao je prezentaciju koja se fokusirala na regenerativnu kuhinju, okoliš i odnos s proizvođačima.

Te večeri jelo se u lokalnom txokou Gaztelubide, a samo manji broj chefova i nekoliko novinara (srećom, bio sam među njima) imao je prilike uživati u meniju koji su u kulturnom ribljem restoranu Elkano (Getaria) priredili domaćin Aitor Arregi te chef Eneko Atxa iz Azurmendija. Sjajan niz jela među kojima su bili riblja juha, jastozi, kokotxas (podobrazine velikog atlantskog oslića), rakovi i više drugih morskih specijaliteta, s vrhuncem u glavnom jelu i zaštitnome znaku Elkana – rombu na žaru, zaista je teško opisati.

Treći dan prezentacija ponudio je „putovanje“ od Chicaga do Londona, s nekoliko zaustavljanja u Španjolskoj. Tim Flores i Genie Kwon (Kasama*, Chicago, SAD) predstavili su svoj poslovni model koji ima dvije upečatljive karakteristike - s jedne strane, specijaliziran je za filipinsku hranu, a s druge, ima dva vrlo različita aspekta u istom restoranu - ležernu ponudu hrane za van i pekarske proizvode tijekom dana te navečer degustacijski meni od 13 sljedova.

Tim i Genie su, inače, obučavali glumce iz trenutačno najpopularnije američke serije „The Bear“, s izrazito gastronomsko-kulinarско-ugostiteljskim sadržajem (može se gladati i u nas na Disney+). Istovremeno, neke su scene snimane i u njihovoj Kasami.

Prva postaja u Španjolskoj toga dana bila je Casas Ibáñez, Albacete, s Javierom Sanzom i Juanom Sahuquillom (OBA*). Dio svoje prezentacije temeljili su na kolostrumu, ali su govorili i o kreativnim procesima koji „dekonstruiraju“ svaku namirnicu, kako bi iskoristili sva njezina svojstva, kako u tekućem, tako i krutom obliku.

Iz Albacetea se otišlo do Kanarskih otoka. Juan Carlos Padrón (El Rincón de Juan Carlos**, La Caleta de Adeje, Tenerife) objasnio je evoluciju svog poslovanja otkako je s bratom i majkom, prije 21 godinu, otvorio svoj prvi restoran. Danas pružaju i konzultantske usluge te imaju još jedan restoran (Poema) s Michelinovom zvjezdicom. Put do uspjeha nije bio lak niti pravocrtan, ali Padrón je svo to vrijeme ustrajao u obrani važnosti formata obiteljskog restorana. „Vrlo smo strastveni i oko toga vodimo veliku brigu, jer prva stvar je da se osjećate dobro sa svojom obitelji, što se, na koncu, također odražava i u vašoj kuhinji“, ustvrdio je Juan Carlos.

Ivan Cerdeño (Iván Cerdeño**, Toledo), pak, ima drukčiji koncept, onaj koji se temelji na kuhinji okruženja i sjećanja. „Naša se kuhinja temelji na okolišu, ali ne samo geografski, već i društveno i kulturno“, objasnio je prije nego što je nastavio govoriti o još jednom važnom aspektu svog kreativnog procesa - inspiraciji iz povijesnih recepata. „Vjerujemo da

smo autori fuzijske kuhinje, s tim da treba znati da ona postoji otkad su ljudi počeli znatiželjno gledati što se događa i dalje od njihova kraja, pa čak i u drugim dijelovima svijeta”, rekao je.

Kongres se morao zaustaviti u Pontevedri, u restoranu Casa Solla* (Poio). Chef Pepe Solla na pozornicu je donio dva lijepa primjerka brancina, kako bi uz pomoć profesionalnog ribara pokazao važnost uginuća ribe kada se ona poslije tretira ili čuva na različite načine. Ostavio je i mnogo toga za razmišljanje o ulozi namirnice, o tome kako se često zanemaruje tehnika, ali i naglas formulirao nešto iz svoje mašte: „Jednog dana bismo trebali biti u mogućnosti osigurati da ono što se nađe na tanjuru bude jednako iznimno kao kad je živjelo u moru“.

Program se Pepeovim nastupom oprostio od nacionalnih kuhara, a potom i od Portugala, zemlje-gosta. João Oliveira (Vista*, Portimao) usredotočio se na inspiraciju, znanje i kreativni proces, kako bi objasnio gotovo deset godina koje je proveo kao chef u restoranu s pogledom na more u Algarveu. I to u svakom smislu te riječi - zbog svojih stavova i zato što je razvio formulu u kojoj su samo riblji proteini i povrće protagonisti njegovih jela. „Nastavit ćemo učiti. Imamo svoj put i znamo kud želimo ići. Nastavit ćemo sanjati“, zaključio je.

Posljednji nastup Gastronomike 2024. odveo nas je u London s Andrewom Wongom (A. Wong**, London). Započeo je s iznenađujućom premisom da „ne postoji takva stvar kao što je kineska kuhinja“ (naravno zbog mnogobrojnih, kulinarski različitih regija), od koje je nastavio opisujući univerzalnu kuhinju koja ide prema čistoći i minimalizmu.

Dodatno, od zanimljivosti treba još spomenuti Državno natjecanje u roštiljanju, koje je, kao i obično, bilo vrhunac još jednog izdanja San Sebastian Gastronomike. Petnaesto po redu, to je natjecanje ponovo bilo klasika za ljubitelje mesa i umijeća roštiljanja. Ovogodišnja pobjednica je Vanesa Martín iz restorana El Alfoz de Burgos u Villagonzalo de Pedernalesu, koja je svoje mjesto osvojila u suradnji s mesnom tvrtkom Guikar, a koja je ujedno proglašena najboljom španjolskom mesnicom.

Finalisti u ovom izdanju bili su Maun, iz Donostije (s Cárnicasom Goyom), Restaurante Fermín Calbetón (s Arcecarne), El Alfoz de Burgos, iz Villagonzala de Pedernales (s Guikarom), Asador de la Reina, iz La Zubije, u Granadi (s Rubiatom Paredesom), Asador Olivi, u Usurbilu (sa Discarluxom), The Txotx Gourmet, u Donostiji (s Makro Distribución Mayorista), Parrillas El Paraíso de Riberas, u Soto del Barco, Asturija (s Cárnicas Trasacar) i Sifonos, u Gironi (s Leikan Meatom). Meso je bilo odležano između 37 i 71 dan, a potjecalo je iz Španjolske, Poljske i Njemačke. Naravno sva su sjajila u rukama najboljih roštiljara u Španjolskoj.

Što se tiče mesnica, žiri je na koncu, rekao sam već, pobjednicima proglasio Guikara (po peti put) i El Alfoza de Burgosa velikim pobjednicima 15. Državnog natjecanja u roštiljanju. Jesús Sainz Vivar, iz Guikara, odabrao je „meso simentalca, koje je sazrijevalo 45 dana“, a žiri ga je proglasio pobjednikom zbog njegove masnoće, teksture, homogene razine infiltracije..., što je dalo jamstvo okusa i teksture“.

San Sebastian se te srijede oprostio od „dosad najotvorenijeg izdanja Gastronomike“, koja će ostati zapamćena kao godina u kojoj je Ricard Camarena pobijedio umjetnu inteligenciju u najnaprednijoj tehnološkoj vježbi ikad izvedenoj na kulinarskom kongresu (prekompleksno za tu detaljno opisati) te u kojemu su vlasnici taverni potvrdili





svoju relevantnu ulogu na gastronomskoj sceni (tome je bio posvećen posebni program). Bila je to i godina s vrlo visokom razinom prezentacija u dvorani, s novim tehnikama iz cijeloga svijeta, ali i izdanje u kojoj je jedna žena prvi put osvojila Državno prvenstvo u roštiljanju. Osim toga, kao novost, kongres je izašao u grad kako bi doveo druge kuhinje u barove i taverne San Sebastiana, odvođeci sudionike čak i u srce gastronomskih društava (txokos).



Ove je godine Gastronomika konsolidirala prošlogodišnje brojke s 14.780 akreditiranih sudionika iz 48 različitih zemalja i prisustvom 1.339 kongresnih sudionika u dvorani, od kojih su neki (uključivo i akreditirane novinare) mogli kušati više od 10.000 poslužениh degustacijskih jela, koja su se istovremeno pripremala na pozornici. Dvorana u kojoj se održavao 1. Forum taverne također je bila puna, s više od ukupno 500 ljudi koji su zauzeli 70 mjesta u dva dana ovog novog programa.



U svakom slučaju, Gastronomika je opravdala titulu najljepšeg, a prema mnogima i najzanimljivijeg gastro kongresa među tri najutjecajnija (ostala dva su Madrid Fusión i istanbulska Gastromasa). Zato se svake godine veselim povratku u taj „otvoreni grad“.

