



Gastronomika 2025: Tradicija i regeneracija

„Bez tradicije, svako područje ljudske djelatnosti je stado ovaca bez pastira, a bez inovacije, ono je leš“, parafraza je jedne misli Winstona Churchilla. „Do regeneracije, koja je sama po sebi koncept vremena, može doći samo kroz promjenu srca pojedinca“, izrekao je Henry Williamson. Spojimo li dva spomenuta pojma, dobit ćemo temu ovogodišnjeg gastro kongresa San Sebastián Gastronomika.

Taj kongres bez premca, kada su lokacija, teme i „live tasting“ koncept, u kojem gledatelji imaju prilike kušati jela koja vrhunski chefovi istovremeno pripremaju na pozornici, posjećujem već 15 godina i uvijek mi početak listopada učini ugodnim, razdoblje koje s veseljem iščekujem mjesecima unaprijed.

Nije tajna da, kad se čovjek zasiti zatvorenog prostora inače prekrasnog Kursaala, kongresnog centra i auditorija koji je dizajnirao slavni španjolski arhitekt Rafael Moneo, za desetak minuta lagane šetnje može stići u stari grad Donostije, kako Baski zovu svoj San Sebastián, i zaroniti u drevne pješačke ulice prepune sjajnih pintxos barova. Upravo to je dodatni šarm Gastronomike, koji ne možete naći na Madrid Fusiónu ili Gastromasi u Istanbulu, preostala dva najvažnija gastro kongresa u svijetu.

Ovo izdanje San Sebastián Gastronomike, rekao sam već, bilo je posvećeno dvama najsnažnijim trendovima u gastronomiji trenutno - povratku tradiciji i predanosti regeneraciji, kako bi se prevladao koncept održivosti, koji je postao otrcan i neprimjeren te je izgubio snagu jer je iskorišten bez dovoljno stvarnih promjena. Vrijeme je, naime, za prelazak na smjeliju viziju koja ne samo da održava trenutačni sustav, već ga radikalno transformira.

Održivost se često usvajala kao marketinški slogan bez ikakve stvarne predanosti strukturnim promjenama što je rezultiralo da se pojam rabi bez ikakve stvarne potpore u konkretnim akcijama. Održivost je oduvijek bila zadovoljavanje potreba sadašnjosti, bez ugrožavanja sposobnosti budućih generacija da zadovolje vlastite potrebe. Ali u svijetu u kojem su se klimatske, ekonomske i društvene krize intenzivirale, održavanje statusa quo više nije dovoljno. Stoga se sada govori o naprednijim konceptima poput regeneracije, koja ne samo da nastoji izbjeći oštećenje ekosustava, već i popraviti ih, te predanost istinskoj kružnoj putanji koja ide daleko iznad jednostavnog recikliranja. Iz tog razloga, San Sebastian Gastronomika ove se godine usredotočila na regeneraciju kao trenutačno najnapredniji pristup, trend koji također govori o tome da se stvari ne zadržavaju kakve jesu, kako se ne bi pogoršale, ali i o njihovom vraćanju u prethodno stanje, prije nego što ih je ljudsko djelovanje dovelo u kritičnu situaciju.

Direktor San Sebastian Gastronomike, Benjamín Lana, objasnio je da „kada govorimo o regeneraciji, ujedno predložimo model aktivnog poboljšanja tih oštećenih ekosustava, zajednica, a također i gastronomskih kultura. Tu prelazimo s načina na koji možemo izbjeći nanošenje štete na način na koji možemo dati pozitivan doprinos“. Ideja je, dakle, vidjeti kako se svi možemo posvetiti modelu pozitivnog utjecaja.

U najnovijoj baskijskoj kuhinji, koja je posljednjih godina bila dominantan stil, sadašnja generacija chefova izgradila je svoju filozofiju i diskurs oko namirnica i tradicije. Za razliku od avangardnijeg pristupa svojih revolucionarnih prethodnika, većina objekata koji trenutačno preuzimaju štafetu udaljava se od tradicionalnog koncepta kreativne



kuhinje, ponovno se osvrćući na prošlost, od svijeta roštilja do kuhinje seoske kuće. O konceptu tradicije, Benjamín Lana pojašnjava da „regenerativni restoran ne samo da kupuje lokalne namirnice, već i aktivno podržava poljoprivrednike, pomaže im u obnovi degradiranog tla, surađuje s lokalnim zajednicama na jačanju kulinarskih tradicija, iznova vrednuje zaboravljene sastojke, reinterpetirajući ili razmišljajući o ovom konceptu tradicije. Volim o tome razmišljati kao o inovaciji bez poremećaja. Imamo ozbiljan problem s nedostatkom i nestankom autentičnih namirnica. Moramo raditi na promjeni i davanju cijelom konceptu tradicije dublje značenje izvan samo onog kulturnog”.

Još jedna važna tema na ovom izdanju Gastronomike bila je i more. Posljednjih godina prekomjerno iskorištavanje vrsta navelo je chefove i dobavljače da traže održivije alternative i povećaju uporabu kratkoživuće ribe. Također je došlo do povećanja suradnje između chefova i komercijalnih ribara u nabavi odgovorno ulovljenih proizvoda, kao i interesa potrošača za isprobavanje novih okusa i poznavanje podrijetla morskih plodova.

Ovogodišnji kongres donio je i jedan novitet. Naime, brazilski Rio de Janeiro postao je prva „Gostujuća destinacija” u Latinskoj Americi pozvana na ovo 27. izdanje kongresa.

Kao grad otvoren svijetu, San Sebastián, a time i Gastronomika, ima dugu tradiciju dočekivanja raznolikih kuhinja iz cijelog svijeta. Velikan gastronomskih konferencija u brojnim je prilikama odao počast tim kuhinjama, a chefovi iz zemalja poput Indije, Japana, Italije i Perua nastupili su na pozornici Kursaal. Međutim, s obzirom na složenost i živahnost kulinarskog krajolika te činjenicu da ponekad postoje zvijezde koje sjaje vlastitim sjajem i unutar neke zemlje, ima i gradova koji su također zauzeli središnje mjesto (kao što je bio slučaj s Londonom i New Yorkom). Ali nikada prije Rio de Janeiro, Cidade Maravilhosa, neki latinoamerički grad nije bio „Gostujuća destinacija”.

Izbor, dakako, nije bio slučajan. Rio je danas veliko gastronomsko središte u Brazilu i diljem Amerike, s prepoznatljivom kulinarskom dinamikom i polikromatskom hibridizacijom u rasponu od autohtonih i afričkih do europskih utjecaja, a sve to kulminira uzbudljivom ponudom tradicionalne i suvremene kreativne kuhinje. Iako je São Paulo već godinama brazilska gastronomska prijestolnica, Rio de Janeiro je sada izazivač za tu titulu, demonstrirajući svoj puni potencijal živopisnom kuhinjom koja nadilazi tradicionalne, poznate konobe (botequins). Gastronomski gledano, Rio de Janeiro je u usponu, a San Sebastian Gastronomika nije htjela propustiti priliku sudjelovati u trenutačnoj kulinarskoj briljantnosti grada.

U tom smislu „Čudesni grad” je na Gastronomici predstavio svoje različite kulture, kuhinju i lokalne namirnice, kao i rad nekih od svojih velikih chefova. Ti su chefovi bili prisutni u glavnoj dvorani kongresa i sudjelovali su u aktivnostima koje je organizirao turistički odjel Gradskog vijeća Rio de Janeiro. Gradonačelnik Rio de Janeiro, Eduardo Paes, pratio je delegaciju chefova tijekom njihova boravka u Donostiji, jer nije želio propustiti ovaj pregled kuhinje svoga grada.

Na glavnoj pozornici tako su se pojavili Rafa Costa e Silva, chef restorana Lasai i jedini brazilski predstavnik na ljestvici 50 najboljih restorana svijeta; Felipe Bronze iz restorana Oro, koji ima dvije Michelinove zvjezdice i poznat je po svom avangardnom pristupu jelima s roštilja i Thomas Troisgros iz L’Oseille*, pionir zabavnog objedovanja koji u svojoj kuhinji rabi francuske, brazilske i zabavne utjecaje. Thomas

je, inače, unuk legendarnog Pierrea Troisgrosa, osnivača nouvelle cuisine. Još dva chefa iz Rija, doma planine Glava šćera i plaža Copacabana i Ipanema, također će sudjelovati u drugim aktivnostima Gastronomike, nudeći degustacije svojih jela.

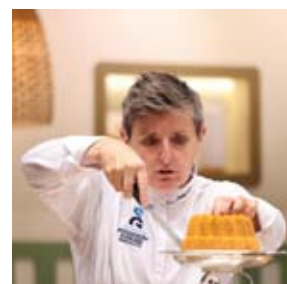
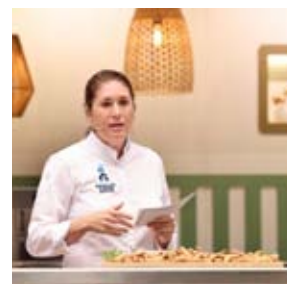
Svečano otvorenje San Sebastián Gastronomike održano je, već treću godinu zaredom, u ponedjeljak, nakon prvog dana kongresa, u prostoru palače Miramar, gdje su kuhali domaći chefovi, ali i predstavnici Rio de Janeira, Elia Schramm i Danilo Parah.

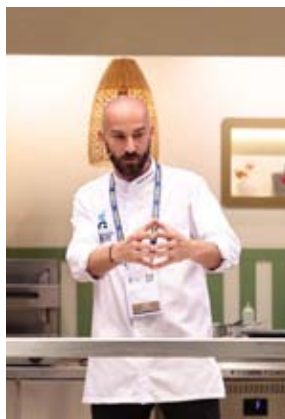
Toga dana ujutro 27. izdanje San Sebastián Gastronomike otvoreno je uz prisustvo stotina posjetitelja i predstavnika kulinskog sektora. Chefovi Alejandro Ibáñez, Nacho Manzano i Eneko Atxa, podrijetlom iz Yecle, Arriendasa i Larrabetzua, zauzeli su središnje mjesto. Teritorij, identitet i vrijeme bili su bitni elementi njihovih prezentacija - tri različite kuhinje ujedinjene zajedničkom vizijom dubokih korijena. Ibáñez se zalagao za kuhinju okoliša i sjećanja iz Barahonde (Yecle, Murcia), Manzano je odao počast svojim obiteljskim korijenima i asturijskom krajoliku, a Atxa je razmišljao o vrijednosti vremena i tradicije kao pokretačkim snagama baskijske avangarde. „Prošlost je bitna“, rekao je baskijski chef u kontekstu kulinarske baštine i ponosa kvalitetnog rada bez žurbe, od samih temelja.

Ujutro je prezentaciju također održala i chefica Viviana Varese, koja je na pozornicu Kursala donijela vlastitu interpretaciju aristokratske visoke kuhinje u razdoblju od 16. do 18. stoljeća. Talijanska chefica objasnila je da su tri stoljeća kulinarske tradicije bila podvrgnuta rigoroznom istraživanju, što je opisala kao „prilično izazovno, jer je ta kuhinja dijametralno suprotna mom avangardnom pristupu“. Iz svog restorana u hotelu Passalacqua na jezeru Como u Italiji, milanska chefica s Michelinovom zvjezdicom predstavila je gastronomsko putovanje iz perspektive europskog plemstva, reinterpreirajući povijesne bankete s jelima poput aspika od rajčice, bucatini timbalea s raguom te pithiviera (okrugla, zatvorena pita koja se obično spravlja pečenjem dva diska lisnatog tijesta, sa nadjevom između njih) od patke i gusje jetre. Bio je to pogled u prošlost koji je krasio klasični sjaj, dobiven spojem istraživanja i suvremenog senzibiliteta.

U jutarnjem programu prvoga dana sudjelovali su i Oriol Castro i Eduard Xatruch iz Disfrutara*** (Barcelona), koji su ponudili majstorsku radionicu punu tehničkih inovacija i kreativnosti. Podijelili su znanja o svojim novim prirodnim i bezalkoholnim destilatima, hladne guste kreme od povrća, metilcelulozne gelove i kuglice od povrtne meringe. Također su odali počast Brazilu originalnom feijoedom (brazilsko nacionalno jelo, vrsta začinenog ragua sa svinjetinom i crnim grahom), tu u verziji od banana s Kanarskih otoka. Vjerni svom eksperimentalnom duhu, katalonski chefovi još su jednom pokazali zašto njihov pristup ostaje u prvom planu globalne kulinarske scene. Katalonski dvojac također je iskoristio prigodu kako bi najavio da je treći svezak njihovog Disfrutar kompendija već u tisku i da će biti objavljen u studenom.

Prva prezentacija popodnevno prvoga dana uključivala je chefove Hidekija Matsuhisu (Koy Shunka*, Barcelona), Yoshikazua Yanomea (Kaido Sushi Bar*, Valencia) i Takashija Okuija (Tsuruga, Japan). Oni su istražili svijet kombua (jestiva alga uglavnom iz porodice Laminariaceae, koja se široko jede u istočnoj Aziji), bogatog umamiom i bitnog sastojka japanskog dashija (temeljac koji se rabi kao baza za miso juhu, bistru juhu od temeljca, juhu od rezanaca





i mnoge tekućine koje se lagano kuhaju kako bi se naglasio slani okus poznat kao umami). Okui, čija se obitelj bavi očuvanjem kombua više od 150 godina, objasnio je kako sazrijevanje, koje može trajati i do dvije godine, poboljšava njegov okus. Povukao je paralelu s vinom, navodeći da oboje zahtijeva strpljenje, klasifikaciju i vrijeme kako bi se jamčila kvaliteta. Demonstracija je još jednom istakla važnost poštivanja vremena i procesa kao temelja kulinarske izvrsnosti.

Nakon Okuija, Maca de Castro iz restorana Maca de Castro** u Alcudiji na Majorci zagovarala je koncept beskonačne sezonalnosti, podsjećajući nas da svaka namirnica ima svoje vrijeme i mjesto podrijetla. Majorkanska chefica predstavila je recepte koji povezuju more i kopno s povišću njezina otoka. To je uključivalo i jelo od krumpira napravljeno s četiri vrste domaćeg kikirikija i jelo od raže s holandskim umakom od morskog komorača, koji je oživio gotovo zaboravljene tradicionalne okuse. Naglasila je važnost poštivanja prirodnih ritmova, vraćanja značenja gastronomskom kalendaru i osiguravanja da se kulinarska kreativnost uvijek temelji na održivosti i svijesti o teritoriju.

Poslijepodnevna sesija ponovo je potaknula i žustru raspravu o ljetnim požarima i njihovim tragičnim posljedicama u ruralnim područjima. Chef Luis Alberto Lera iz restorana Lera** (Castroverde de Campos), rođen u Zamori, rekao je da je najgora posljedica emocionalna šteta uzrokovana osjećajem napuštenosti i pada u zaborav. „Kad se požar ugasi, nemamo dovoljno pomoći da nadoknadimo ono što je izgubljeno“, rekao je, osuđujući „samozadovoljstvo društva i pretjeranu pravnu kontrolu kao glavne uzroke zanemarivanja šuma“. Borja Marrero, chef u Muxgou** (Las Palmas de Gran Canaria), koji je pretrpio velike gubitke u požarima 2019. koji su opustošili njegov otok, složio se s njim. „Pravi požar počinje kada se plamen ugasi“, rekao je, „zbog poteškoća s kojima se suočavamo u obnovi zemljišta. Ovdje restorani odlično osiguravaju teritorij, jer oporavljamo ruralni primarni sektor i potičemo rast poljoprivrede i stočarstva, što šume čini manje ranjivima.“

Chef Jeferson García (Afluente, Bogotá, Kolumbija) doprinio je teritorijalnom perspektivom, spajajući kreativnu kuhinju i očuvanje okoliša. Istaknuo je svoje iskustvo u Kolumbiji, svojoj rodnoj zemlji, kao i u Latinskoj Americi i Europi, gdje je zagovarao okuse svoje domovine stvarajući kulinarsku kartu kolumbijske džungle.

Sljedeći termin bio je rezerviran za Benita Gómez (Bardal**, Ronda), koji je predstavio svoju kreativnu kuhinju temeljenu na lokalnoj tradiciji. Konačno, Rafa Costa e Silva (Lasai**, Rio de Janeiro) izašao je na pozornicu, predstavljajući mješavinu brazilskih kulinarskih tehnika i međunarodnih utjecaja. Ti utjecaji uključuju one koje je upio tijekom svog boravka u Baskiji, regiji čijim je ljudima zahvalio na gostoprимstvu, posebno Andoniju Luisu Adurizu, chefu slavnog restorana Mugaritz, pod kojim je bio glavni kuhar pet godina. „Kultura kuhinje u Baskiji se ne doživljava, ona se uči“, rekao je. Objasnio je da uzgaja sve proizvode koje koristi za stvaranje svoje jedinstvene, opuštene kuhinje jer vjeruje da chefovi imaju odgovornost rabiti lokalne proizvode i tako ojačati komercijalni ekosustav Rio de Janeira.

Na koncu, chef Albert Adrià (Enigma*, Barcelona) zatvorio je dan predstavljanjem inovativnog degustacijskog menija koji istražuje presjek između misterija i otkrivenja, čime je učvrstio svoju poziciju jednog od najkreativnijih umova u suvremenoj gastronomiji. „Enigmna kuhinja je stroga i izravna s malo elemenata na tanjuru, pa je umak neophodan.

Na taj način postizemo maksimum s minimumom“, objasnio je katalonski chef.

Treba još napomenuti da su toga dana podijeljene i neke od nagrada. San Sebastián Gastronomika 2025 Tribute Award dodijeljen je Hestonu Blumenthalu, britanskom chefu koji se drži jednim od najutjecajnijih u suvremenoj povijesti, kao i pionirom multisenzorne kuhinje. Tvorac legendarnog restorana The Fat Duck, Blumenthal, inače proglašen je Najboljim chefom na svijetu 2005. godine, prema izboru The World's 50 Best Restaurants. Kraljica Elizabeta II. također ga je odlikovala ordenom Britanskog carstva za njegov doprinos gastronomiji.

Nagrada Gueridón de Oro, koja se dodjeljuje za izvrsnost u svijetu vina, zajednički je dodijeljena Almu deni Alberci MW, majstorici vina, i enologinji Sari Pérez, dvjema vodećim osobama u španjolskom vinarstvu. Alberca je prva Španjolka koja je dobila titulu majstorice vina, dok je Pérez vodeća osoba u organskom vinogradarstvu u Prioratu i Montsantu. Obje dijele viziju vina koja se temelji na poštovanju zemlje, inovacijama i aktivnom sudjelovanju žena u industriji. Nadalje, nagrada Pau Albornà i Torras za gastronomsko novinarstvo dodijeljena je Joséu Carlosu Capelu, kritičaru, osnivaču Madrid Fusióna i jednom od najutjecajnijih i najuglednijih gastronomskih novinara u Španjolskoj.

U utorak, drugoga dana Gastronomike, tema mora kao poveznice čovječanstva igrala je važnu ulogu, s prezentacijom o novoj avanturi San Juana. Taj brod kitolovac iz 16. stoljeća, koji je potonuo u Newfoundlandu, predstavlja ključne koncepte ovog 27. izdanja kongresa: tradiciju i regeneraciju. Sudionici su doživjeli jedinstvenu povijesnu rekonstrukciju - izgradnju baskijskog kitolovca San Juan (1565 – 2025), projekt tvrtke Albaola (Pasaia), koji će 2027. godine isploviti prema Kanadi.

„Prema Elcanovoj oporuci, kućanski predmeti uključivali su roštilje, ražnjiće i bakrene lonce, a prehrana se oslanjala na nepokvarljive namirnice poput suhog kruha, mahunarki i bakalara. Učinkovitost mornara ovisila je o tome“, objasnio je povjesničar Xabier Alberdi. Godine 2015. proces izgradnje kitolovca dobio je zaštitu UNESCO-a, a 2018. muzej je primio 63.000 posjetilaca.

Benjamin Lana, direktor konferencije, pozvao je prisutne chefove da sudjeluju u projektu i prijave se za kuhara koji će se upustiti u ovu avanturu. Kandidat, kojeg je Albaola Itsas Kultur Faktoria, muzej brodogradilišta u baskijskoj Pasaiji, u kojem se gradi znanstvena replika kitolovca San Juan rabeći tehnike i materijale iz 16. stoljeća, odabrala iscrpnim postupkom, iskusit će kuhanje na brodu iz 16. stoljeća baš kao što se to radilo prije pet stoljeća kako bi se nahranila posada koja će ponovno stvoriti jedan od najvećih pomorskih podviga baskijskih ribara. U međuvremenu, kuhari Josean Alia, Pablo Loureiro, Roberto Ruiz, Javier Rivero i Gorka Rivero održali su uživo demonstracije mogućih jela za budući jelovnik putovanja San Juana.

Poštovanje prema namirnici, vremenu i tradiciji kao biti kuhinje također je odigralo značajnu ulogu na Gastronomici tog utorka. Od Álvara Garrida i njegovog koncepta morske čistoće do sjećanja i karijere Pedra Subijane, te emocija Braulija i Pepea Simancasa ili Felipea Bronzea i njegove osjetljive vatre, chefovi su tvrdili da je „pravi luksuz i dalje okus“.

Álvaro Garrido iz restorana Mina* u Bilbao zagovarao je kuhinju temeljenu na iskrenosti proizvoda. „Minina kuhinja temelji se na ribi. Svaki dan idemo na tržnicu, a naša je filozofija jednostavno prihvatiti promjenu. Ljudi dolaze u

restoran jesti, a ne slušati priču“, rekao je. Njegov meni od 17 jela sadržava dimljenu pastrvu s ružmarinom i kožom ribe, temeljac od patlidžana, mojarru (riba iz priobalne slane i bočate vode), kantabrijski bonito, riblji pastrami i tripice u dimljenom umaku. Također je najavio nadolazeće proširenje svog restorana: „Nastavit ćemo poštivati vrijeme, sezonalnost i okus.“

Braulio Simancas iz restorana El Silbo Gomera u San Cristóbal de La Laguni na Tenerifima također se oslanja na tradiciju. Zajedno sa svojim ocem, Pepeom, održao je emotivnu prezentaciju o morskim plodovima. „Moj otac mi je veliki uzor“, priznao je Braulio dok su s poštovanjem i znatiželjom reinterpetirali klasične recepte. Njihov jelovnik uključivao je sezonski riblji gulaš, jednu vrst umaka mojo, rancho canario (vrsta variva s govedim ili pilećim mesom i posebnom vrstom tjestenine, skromnog podrijetla, kao i mnoga druga variva iz gastronomije kanarskog arhipelaga) i pirjanu hobotnicu, spajajući sjećanje i tehniku.

Pedro Subijana (Akelarre***, Donostia) proslavio je svojih 50 godina rada u kuhinji, potvrđujući odanost vlastitu stilu. „Ne držim se umjetnikom ili inovatorom, ali uvijek sam eksperimentirao i ostao vjeran samome sebi. Mislim da nikada nisam izgubio stil za koji sam se odlučio, a to je najteže“, ustrvrdio je. Predstavio je četiri svoja prepoznatljiva jela uključujući dimljeni sir idiazabal s inčunima i txangurro (rakovica na baskijskome, ujedno i klasično jelo baskijske kulinarske tradicije, posebno povezano sa San Sebastiánom, od rakovice kuhane u bogatom ukusnom umaku), tu s instantnim mlijekom, te ujedno i naglasio važnost kulinskog obrazovanja: „Sve dok imate želju i entuzijazam, morate nastaviti živjeti i raditi ono što volite. Tako planiram i nastaviti“.

Felipe Bronze (Oro**, Rio de Janeiro) dao je međunarodni doprinos, naglašavajući svoju povezanost s gradom domaćinom: „San Sebastián me naučio razumjeti kuhinju, kreativnost i zajednicu. To je najinspirativniji grad u svijetu gastronomije“. Predstavio je svoju avangardnu kuhinju s roštilja, koja se fokusira na namirnice i emocije. To je uključivalo kamenice pripremljene različitim tehnikama i s indijskim oraščićima. Objasnio je: „Moj restoran Oro u osnovi je Rio de Janeiro. Sve što radim u kuhinji govori o njegovim stanovnicima.“

Chef Mitsuharu 'Micha' Tsumura (Maido, Lima), koji je u lipnju na The Best Chef Awardsima osvojio nagradu Najboljeg restorana svijeta 2025, održao je inspirativan govor o Nikkei kuhinji i regeneraciji temeljenoj na poštovanju okoliša. Tsumura, chef japanskog podrijetla, naglasio je važnost tradicije i Amazone u svojoj kuhinji: „Najbolji način regeneracije često nije uništavanje. Radi se o žetvi u pravo vrijeme i poštovanju okoliša“. Tijekom svog govora odao je počast tradicionalnim kuharima Arequipe i Ayacucha, naglašavajući da „inovacija ima smisla samo kada se hrani sjećanjem“.

Završni dio dana okupio je vodeće osobe s nacionalne i međunarodne gastronomske scene. Raspravljali su o važnosti sjećanja, održivosti i prenošenju znanja. Sergio Ortiz de Zárate, chef restorana Zárate* u Bilbao, zagovarao je lokalne namirnice i proizvode, pri čemu riba i plodovi mora čine okosnicu njegove kuhinje. „Moja kuhinja rođena je iz poštovanja prema Kantabrijskom moru, dijaloga s ribarima i potrage za čistoćom u svakom jelu“.

U jednoj od najemotivnijih sesija dana, Elena Arzak iz restorana Arzak*** (Donostia, San Sebastián) i Nieves Barragán, chefica Saboru* (London), zajedno su izašle na



pozornicu za razgovor koji je vodila novinarka Lisa Abend o „radostima i žrtvama sjajnih chefova“. Rođena u Santurceu, Barragán je pripremila mlade lignje punjene lisičarkama i kozice s umakom od tinte, osvrćući se na svoju karijeru u Ujedinjenom Kraljevstvu: „Putovanje me najviše inspirira. Potiče me na učenje i inovacije. Kuhanje je sada opuštenije i zabavnije, više uživam u njemu“. Arzak je sa svoje strane iznenadila svoju kolegicu prekrasnom marinadom od šunke, soli i pirea od porrusalde (juha od poriluka, tipično jelo Baskije i Navarre na povrtnoj bazi, uglavnom bijelih dijelova poriluka), naglašavajući važnost prilagodbe društvenim promjenama. „Današnje kuhinje su opuštenije. Nema više vike. Naučila sam raditi malo manje i više uživati.“ Unatoč osobnim žrtvama, obje su se složile da su im ljubav prema profesiji i zadovoljstvo gledanja kako napreduju njihove ekipe bile najveće nagrade.

Na konferenciji je sudjelovao i Roderick Sloan, chef, ribar i sakupljač morskih plodova iz norveškog Arktika koji opskrbljuje neke od najboljih svjetskih restorana, uključujući Nomu. U svojoj prezentaciji Sloan je naglasio izravnu vezu između mora i kuhinje, braneći zanatski i održivi ribolov kao jedini put naprijed: „More nije resurs, to je živo biće koje moramo poštovati“. Podrijetlom s udaljenog poluotoka Steigen, gdje radi više od tri desetljeća, Sloan je podijelio svoja svakodnevna iskustva u hladnim sjevernim vodama, predstavljajući bakalar i arktičke morske ježeve kao simbole ekstremnog teritorija koji zahtijeva strpljenje, znanje i predanost. „Svaki komad koji ulovim ima priču iza sebe, proces i temperaturu koji određuju njegov okus“, objasnio je, naglašavajući da pravi luksuz leži u netaknutoj prirodi.

U razgovoru pod naslovom „El Somni II: ostvarenje sna“, Benjamin Lana, direktor Gastronomike, intervjuirao je Aitora Zabalu, chefa restorana Somni 2.0*** u Los Angelesu, Sjedinjene Američke Države. Razgovarali su o stvaranju i razvoju njegova kalifornijskog restorana. Zabala je objasnio kako su ambicija i žrtva bili temeljni za postizanje tri Michelinove zvijezde i titulu jedinog španjolskog chefa koji je to učinio izvan Španjolske. „Bilo je trenutaka kada sam htio odustati, ali naučili smo iskoristiti svaki dan kao priliku i ne obeshrabriti se dugoročnim ciljevima. Nadodao je da se „najljepše stvari uvijek događaju za stolom“. Što se tiče vlastite kuhinje, rekao je: „Nemam određeni stil. Želim da moja kuhinja uzbuđuje i iznenađuje, ali ne želim se kategorizirati jer volim kreativnost. Trudim se ne kategorizirati se jer mi to, u konačnici, daje slobodu“. Zabala je naglasio da će se „prije ili kasnije vratiti u Španjolsku. Ovisi o tome kako će stvari ići, naravno, ali vjerojatno ću se umiroviti u Španjolskoj“.

Program je zaključio Thomas Troisgros iz Oseillea* iz brazilskoga Rio de Janeira, koji je predstavio novu generaciju dinastije Troisgros s konceptom usmjerenim na ravnotežu između tehnike i prirodnosti. Tu je bio i Niklas Ekstedt iz Ekstedta* u švedskom Stockholmu, koji je održao briljantan prikaz kuhanja na vatri bez struje jer, kako je objasnio, „vatra nije samo tehnika; to je način razmišljanja o kuhanju i ponovnom povezivanju s bitnim stvarima“. Konačno, tu je bio i Ramón Freixa iz restorana Tradición u Madridu, koji je predstavio svoj novi projekt s intimnijim pristupom: „Tradición je moj način povratka kuhinji u koju sam se zaljubio -jednostavna i izravna, gdje su emocije važnije od estetike“.

Na 16. nacionalnom natjecanju u roštiljanju, održanom u sklopu San Sebastian Gastronomike, ovogodišnji prvaci bili su Olivi Grill iz Usurbila (Gipuzkoa) i mesna tvrtka Discarlux. Na popisu pobjednika naslijedili su Vanesu Martín,

majstoricu roštilja iz El Alfoz de Burgosa u Villagonzalo de Pedernalesu, i Cárnicas Guikar (drugo mjesto). Txuleta koju je pekao Francisco Javier „Pako“ Aldapa bila je treća od osam natjecatelja. Prema riječima chefa pobjednika, radilo se o izvrsnom komadu simentalske govedine koji je odležavao oko 45 dana. „Osim izvrsnog mesa koje je za nas odabrao Discarlux, mogli smo prilagoditi vrijeme pečenja zahtjevima natjecanja. Štoviše, meso je imalo izvrsnu prošaranost masnoćom i bilo je dobro zatvoreno“, rekao je. Stojeći pored njega, Napoleón Lertxundi, vlasnik restorana Asador Olivi i Saizar Grupe, s veseljem se prisjetio ove prethodne pobjede s Discarluxom 2022. i kako je Olivi sada postigao isti podvig.

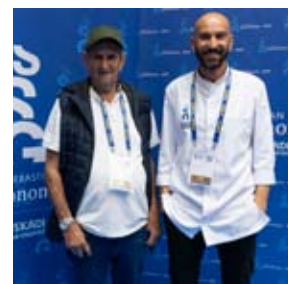
Alberto Fernández Bombín, voditelj i moderator natjecanja, otvorio je događaj rekavši da je „txuleta vodeće jelo baskijske kuhinje koje je stiglo u sve krajeve svijeta“. Zatim je riječ dao Benjamínu Lani, direktoru San Sebastian Gastronomike i direktoru gastronomije u Vocentu. Lana priznao je da je uzbuđen zbog prvenstva koje je „jedno od najpoznatijih i najvažnijih za kongres, kao i za roštiljare i mesare“.

Za slabije upućene treba napomenuti da je u Baskiji txuleta kulinarska tradicija koja se vrti oko odreska od krave ili vola, obično vrlo velikog, pečenog na roštilju. To je zaštitno jelo u baskijskim restoranima jabukovog vina i odrezaka, gdje se slavi zbog intenzivnog okusa i kvalitete mesa. Txuleta se poslužuje u društvenim i svečanim okruženjima, a njezino je jedenje gastronomski doživljaj koji odražava važnost dobre hrane i društva u baskijskoj kulturi.

U srijedu, trećeg i posljednjeg dana kongresa, Katsuhito Inoue predstavio je svoj pristup sporom kuhanju i 72 godišnja doba, reinterpretirajući skutu, pilpil i odrezak s paprikom. Taj chef koji vodi restoran Chef's Table by Katsuhito Inoue* u japanskome Kyotu, započeo je svoju prezentaciju izjavom da je vrijeme provedeno u Baskiji s Andonijem Adurizom imalo značajan utjecaj na njega. Rekao je da ga je Aduriz naučio da više cijeni svoju gastronomsku kulturu, da više istražuje njezine tehnike i prije svega da prenosi svoje znanje. Kao posebnu posvetu, osvrnuo se na neke baskijske klasike kako bi demonstrirao bit svoje kuhinje, koju karakterizira blaga toplina ugljena i tradicija godišnjih doba.

Za Inouea, ugljen, ili bincho-tan, mnogo je više od jednostavnog izvora topline: „On je tumač svake namirnice, izvlači najbolje iz njihovih kvaliteta u smislu okusa, arome i teksture. Iznad svega, ima duhovni fokus, prenoseći spokoj i sklad“, ustvrdio je. Duboko ukorijenjen u japanskoj kulturi, ugljen igra temeljnu ulogu u ruralnome domu u središtu prostorijske u kojoj se okuplja obitelj. Inoue također traži sklad promatranjem i poštivanjem prijelaza između 72 solarna termina koji dijele godišnja doba u Japanu. „Cijenimo to kada određeni cvijet procvjeta, promijeni se boja voća ili se pojave određeni kukci“, primijetio je.

Kako bi to ilustrirao, detaljno je opisao četiri svoje kreacije. Prva, temeljena na tradicionalnoj španjolskoj skuti, bila je mliječni tofu s ugljenom, napravljen dodavanjem sirila u sojino mlijeko i uvođenjem komada bincho ugljena napravljenog od hrasta na temperaturi od 100°. Zatim je to pomiješao s dashi octom napravljenim od sakea, rižinog octa, kombua, katsuobushija (listići sušene tune) i šećera od trske. To jelo poslužuje u bambusovoj zdjeli, „biljci čiji se izdanci pojavljuju sredinom svibnja“. Drugo jelo bila je riba s roštilja pod nazivom ayu, slatkododna riba s vrlo svježom aromom koja je dostupna početkom ljeta. Nakon što ju je obložio tijestom za tempuru s ugljenom u prahu, polako ju je pekao na roštilju kako bi sačuvao njezin umami okus. „Ta



vrsta ribe jako se dobro slaže s kiselinom“, rekao je prije nego što je opisao umak na bazi octa napravljen od blago ljute, blago gorke biljke i drugog aromatičnog povrća poput luka, celera i mrkve. To jelo utjelovljuje japanski koncept ma, ili praznine, što uključuje ne prepunjavanje tanjura „kako bi se istakla ljepota namirnice i potaknula mašta gosta“.

Nadovezujući se na ovu tehniku, ispričao je priču o onome što se nije moglo vidjeti na tanjuru s jelom od patlidžana pečenog u misu. Tu se patlidžan pojavljivao samo u obliku pougljenjene kože u prahu i pomiješane s bincho ugljenom, misom i maslinovim uljem, kako bi se napravio temeljac. Za stvaranje tog jela inspirirao ga je baskijski pilpil, a za njegovu pripremu koristio je manje poželjne dijelove ribe. Svoju prezentaciju završio je živopisnim tanjurom wagyu odreska pripremljenog u stilu baskijskog chueta a la brasa. U ovom slučaju meso je bilo marinirano u kojoj u jakom umaku od sakea i grožđa. Odrezak je prelio slatkim pečenim paprikama, rekavši da mu to prenosi uspomenu na boravak u Španjolskoj.

Thalía Barrios je uzdigla kuhinju svog udaljenog doma u Oaxaci (Meksiko) na razinu umjetnosti koju je odlučna podijeliti s ostatkom svijeta. San Sebastián Gastronomika bila je idealna pozornica za predstavljanje te mlade chefice i poduzetnice iz restorana Levadura de Olla u Oaxaci u Meksiku. Velik dio svog života posvetila je radu u kuhinjama i na poljima u svom rodnom San Mateo Yucutindoóu, skrivenom u srcu države Sierra Sur. Nakon što je stekla diplomu iz gastronomije, organizira godišnji Forum za razmjenu kulinarskog znanja i objavljuje lokalni vodič Gusto, s ciljem promicanja i očuvanja kuhinje svojih predaka.

„Mnogi sastojci tipični za meksičku kuhinju nisu lako dostupni u mom selu, zbog čega je naša kuhinja drukčija i jedinstvena“, objasnila je, pokazujući tradicionalne kuhinje od kamena i gline s dimom i njihove različite komponente - „štednjak, metate, plamenik i comal za okretanje tortilja, koje u mom selu mogu mjeriti i do jednog metra“. Govoreći o tortiljama, u svoj demonstracijski jelovnik uključila je trobojnu tortilju napravljenu od tri vrste kukuruza i dala prisutnima nekoliko bitnih savjeta za kuhanje: „Prvo okretanje je najvažnije i treba ga napraviti kada se rub malo podigne. Drugo treba napraviti kada se rub osuši. Konačno, kada se napuhne, gotova je“, savjetovala je.

Ostatak jelovnika sastojao se od chileatolea, kukuruzne juhe napravljene od svježeg, nježnog kukuruza koji se čak i ne može nazvati kukuruzom, a sadrži panelu, pečenu i mljevenu obalnu čili papričicu i mljevena zrna kukuruza kao zgušnjivač. Tu je bila i voda napravljena od kukuruza pečenog na vrlo laganoj vatri, koja se pije svakodnevno i vrlo je osvježavajuća, kao i dvije vrste tamalea. Prvi je bio barbacoita, napravljen od lagano mljevenog kukuruza mariniranog s čilijem, uljem i vodom, praktičan za brzo spravljanje za neočekivane goste. Drugi je bio tamale od graha, kojeg zovu guesa jer ta riječ znači davati i dijeliti. Radi se prije priređivanja zabave kako bi se ponudila obitelji i prijatelji koji dođu pomoći. Ta se vrsta tamalea poslužuje s povrtnim ili pilećim temeljcem i grahom iz lonca.

Naravno da sam u ovom pregledu ovogodišnje Gastronomike predstavio samo dio najzanimljivijih izlaganja u glavnome auditoriju. Cjelokupni program sadržavao je još mnogo prezentacija, radionica i panela posvećenih hrani i vinu, održanim u različitim prostorijama Kursala.

I ovo izdanje San Sebastián Gastronomike dokazalo je da kongres, koji je prethodne godine proslavio četvrt stoljeća

postojanja, pomno prati kretanja u industriji i neprestano na svoje pozornice dovodi najzanimljivija imena, koncepte i trendove iz svijeta kulinarstva, gastronomije i ugostiteljstva uopće.

Ovaj put neću spominjati rekordne brojeve akreditiranih sudionika iz 50-ak različitih zemalja i kongresnih sudionika u dvorani, od kojih su neki (uključivo i akreditirane novinare) mogli kušati više od 10.000 posluženih degustacijskih jela, koja su se istovremeno pripremala na pozornici.

U svakom slučaju, Gastronomika je opet opravdala titulu najljepšeg, a prema mnogima i najzanimljivijeg gastro kongresa među tri najutjecajnija (ostala dva su, već sam spomenuo, Madrid Fusión i istanbulska Gastromasa). Zato se svake godine mnogi, kao uostalom i ja, vesele povratku u taj europski mini Rio de Janeiro.

