

San Sebastián Gastronomika: Sretan rođendan!



VELIMIR CINDRIĆ

Avangarda je, da parafraziram slavnog američkog dramatičara Edwarda Albeeja, slobodna, odvažna, ikonoklastična i često vrlo, vrlo zabavna. Ukoliko joj čovjek pristupi očima djeteta, sklanjajući u stranu uobičajene predrasude, jer one se tu ne mogu primijeniti, čeka ga doživljaj potpunog oslobođenja. Ako takvo razmišljanje spojimo s konstatacijom Ferrana Adrije, najutjecajnijeg chefa našeg doba, da su znanstvenici utvrdili da jedino ljudska bića mogu uživati u hrani na višoj razini i da su jedina živa bića koja kuhaju, naravno da avangarda i hrana čine vrlo zanimljiv dvojac.

S tim razmišljanjem uputio sam se u listopadu u baskijski San Sebastián na 20. jubilarni kongres Gastronomika, koji je ove godine nosio znakoviti naslov – 20 godina gastronomske avangarde i početak revolucije. Sasvim primjereno, jer je Gastronomika tijekom posljednja dva desetljeća bila jednim od glavnih zamašnjaka avangarde u gastronomiji, odnosno pozornica s koje su se u svijet odašiljale nove ideje iz svijeta kulinarstva. I to ne samo u stručne krugove. Naime, ta su desetljeća uključila i vrhunac karijere Ferrana Adrije i njegova kultnog restorana El Bulli u Kataloniji (zatvoren 2011), koji je gotovo samostalno potpuno izmijenio svijet suvremenih restorana i naglavačke okrenuo način na koji današnje generacije gledaju na hranu. U istome smjeru išao je i nastavak Adrijinog rada u kuhinjama njegovih učenika, danas prvoligaša suvremene gastronomije poput Massima Botture (Osteria Francescana, Modena), Joana Roca (El Celler de Can Roca, Girona), Renéa Redzepija (Noma, Kopenhagen), Andonija Luisa Aduriza (Mugaritz, San Sebastián), Granta Achatza (Alinea, Chicago) i drugih, koji nove postulate neprestano

usađuju kako u profesionalne kuhinje, tako i u razmišljanja gurmana širom svijeta.

O proteklim izdanjima Gastronomike i San Sebastián, kao srcu svjetskog pokreta avangardne kuhinje i gradu s najvećim brojem Michelinovih zvjezdica u odnosu na broj stanovnika u svijetu, detaljno sam tekstom i slikom u lcu i piću izvještavao s kolegom Damirom Fabijanićem, pa možda ne trebam ponavljati da je vrijeme kada se u tom starom mondenom ljetovalištu održava Gastronomika doba kada grad postaje apsolutnim svjetskim središtem gastronomije koji tada pohode brojni profesionalci – chefovi, restorateri, sommelieri i svi mogući mediji, ali i gurmani iz svih krajeva zemaljske kugle.

Ove godine, rekao sam već, Gastronomika je proslavila 20. obljetnicu kongresa, posvećujući ga revoluciji koja je transformirala španjolsku, a time i svjetsku kuhinju.

Većina aktera te revolucije, kao i doajena iz svijeta, poput Paula Paireta, José Andrésa, Yoshihira Narisawe i Virgilija Martíneza, ovom se prigodom pojavila na pozornici Kursaal, kongresne dvorane u kojoj se Gastronomika redovito odvija, da bi prezentirali novitete i kuhali, ali i predali štafetnu palicu mladim, nadolazećim chefovima nove generacije. Upravo zbog ovog posljednjeg, osim 20 godina gastronomske avangarde, domaćini govore i o početku nove revolucije.

I ove je godine lista chefova koji su prodefilirali pozornicom Kursaal, ali i manjim dvoranama te prostorima namijenjenim za radionice bila i više nego impresivna (ukupno više od 70 chefova): Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa, Josean Alija, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Ángel



León, Paco Pérez, Dani García, Nacho Manzano te Pedro i Marcos Morán, da spomenemo samo neke.

Uz to, Gastronomika 2018. proširila je svoje poglede i nastojala povezati prošlost, sadašnjost i budućnost pozivajući nove generacije chefova na provjeru stanja sadašnje španjolske avangarde u svim zakutcima zemlje. Zbog toga su u programu sudjelovali i mladi, ali već afirmirani kreativci - Diego Guerrero, Iván Domínguez, Juan Carlos, Jonathan Padrón, Pablo González, Víctor Martín, María José San Román, Mari Carmen Vélez, Arnau Bosch, Óscar García, Xanti Elías i Yolanda León, chefovi čija imena valja zapamtiti.

Jedna od važnih tema ovogodišnjeg kongresa odnosila se na vezu prošlosti, sadašnjosti i budućnosti trenda održivosti, jedan od trendova koje Gastronomika želi istaći. O tome je na višestrukoj prezentaciji raspravljala ekipa vodećih chefova iz cijelog svijeta, kao što su Germán Martitegui, Rodrigo de la Calle, Rodolfo Guzmán i Chele González. Još jedan od međunarodnih govornika na kongresu, Virgilio Martínez, koji se na Gastronomiku vratio nakon premijernog nastupa 2014, kao i Pol Pairet i José Andrés, govorili su o stanju svjetske gastronomije i potrebi održivosti u kulinarstvu.

Kongres je, kao i svake godine, započeo popularnim programom koji se ove godine odvijao u centru grada, u parkovnom paviljonu Kiosko del Boulevard, gdje su građani i posjetitelji mogli uživati u zalogajima koje su svaki dan pripremala četiri vrhunska gradska chefa. Pomagali su im sretnici koji su na nagradnoj igri lokalnih novina pod imenom „Chef na jedan dan“ dobili prigodu asistirati chefovima s Michelinovim zvjezdicama. Šou kuhinja s jelima Michelinova kalibra kao

street food možda je neuobičajena drugdje, no ne i u gastronomski vrlo osviještenom San Sebastiánu. Osim na Kiosku, u pintxosima (baskijska verzija tapasa) već tradicionalno se uživalo i na street food štandu pred Kursaalom. Tu su ih također pripremali chefovi s Michelinovim zvjezdicama iz raznih gradova - ukiseljenu piletinu s emulzijom papričice jalapeño, vafel od goveđeg obraza, kozlić na način Taj Mahal, salatu mojama (španjolska salata od sušene tune), cannellone s tartufima, krokete Via Láctea (kantabrijska verzija popularnog pintxa), fabadu (grah sa slaninom, chorizom i krvavicom), bakalar u zelenom umaku...

U nedjelju navečer kongres je, povodom proslave obljetnice u Baskijskom kulinarskom centru organizirao večeru bez presedana na kojoj je sudjelovalo 300 gostiju, a za koje je kuhalo 25 španjolskih chefova.

Službeni program kongresa, od ponedjeljka do srijede, u različitim je prostorima Kursaala donio različite sekcije, formate i programe. Prvog dana highlight je bila dodjela priznanja Juan Mari Arzaku, chefu koji je sve započeo. Patrijarh ili Kum svih chefova, kako ga vole zvati (sam mi je rekao da mrzi te titule), potom je bio glavna figura na ceremoniji otvaranja kongresa, uz kolač koji je posebno za tu prigodu izradio slastičar Christian Escribà. Direktorica Kongresa, Roser Torras, govorila je o 20 godina pustolovine, odnosno dva desetljeća kongresa koji nas je sve promijenio.

Arzaku je nagradu predao njegov kolega i prijatelj Ramón Roteta, a na pozornici su mu čestitali njegovi brojni prijatelji i suradnici, dok su video čestitke stigle od Michaela Brasa, Maura Colagreca, Ferrana Adrije, Daniela Humma, Ane Roš,



Alexa Atale, Mitsuahara Tsumure, Pierrea Gagnairea, Hiroyoshi Ishide i Tomasa Kellera. Proslavi su se obljetnicama također pridružila i dva člana Tehničkog odbora. Naime, u lipnju je Andoni Aduriz proslavio 20 godina u Mugaritzu, a Martín Berasategui 25 godina u svom hramu u Lasarteu. Svi oni rasli su zajedno s Gastronomikom, kongresom koji ih je, kako su sami rekli, učinio većim. Samu priredbu dvojac je proglasio najboljim gastronomskim kongresom na svijetu, onim koji okuplja različite generacije i stalno nam daje nove poticaje.

Uz slavlje, prvi je dan donio 14 majstorskih prezentacija. Carme Ruscallea (Sant Pau ***, Sant Pol de Mar), chefica koja nakon 30 godina upravo zatvara svoj slavni restoran na njegovu vrhuncu, predstavila je dvije žene - svoju učenici i glavnu pomoćnicu, Sue Chávez, te novinarku Rosu Rivas, koja je surađivala na Carminoj novoj, biografskoj knjizi „Felicidad“. Katalonski chef Diego Guerrero (DSTaGE **, Madrid) potom je preuzeo kormilo majstorskom klasom o kulinarskim tehnikama i poštivanju proizvoda, te naglasio svoju namjeru da radi sa sve manje i manje namirnica, ali s puno posla iza svakoga jela.

Dani García (Dani García **, Marbella) kuhao je tradicionalnu juhu s metvicom te rekao nešto što valja zapamtiti (uz doživljaj gosta, najvažniji su okusi, i to u čitavu meniju). Martín Berasategui (Martín Berasategui ***, Lasarte) oduševio je publiku pričom o svojemu podrijetlu i žrtvama (biti dobar kuhar znači raditi šest dana u tjednu i istraživati tijekom sedmog), te pobrao ovacije povodom 25. obljetnice njegova zvjezdana restorana. Usput je najavio i svoja nova tri lokala - u Lisabonu, Bilbau i Madridu. Juatrnji dio programa zaokružio je fascinantom prezentacijom Paul Pairet (Ultraviolet, Šangaj, 8. na listi Asia's 50 Best).

Snažna riblja jela i nova kuhinja Murcije bila su tema chefa Pabla Gonzáleza (Cabaña Buenavista **, Murcia). Slijedio ga je Ramón Freixa (Ramon Freixa **, Madrid), koji je publiku zabavljao visokoestetskim kreacijama inspiriranih Meksikom. Magija na jelovniku pojavila se u sljedeće dvije prezentacije. Najprije s Oriolom Castrom i Eduardom Xatruchom (Disfrutar **, Barcelona), koji su predstavili nova saznanja i tehnike te naglasili važnost okusa i osjeta mirisa u isto vrijeme.

Ujedno, pokazali su i vještinu i estetiku jela bez glutena, jela od orašastih plodova i sušenog voća te dehidriranih kolača. Baskiji su se naklonili svojim tumačenjima T-bone odreska s paprom, pintxosom Gilda i velikim atlantskim oslićem u zelenom umaku, sve u njihovoj verziji.

Andoni Luis Aduriz (Mugaritz **, Erreterria) posvetio je nastup direktorici Kongresa Roser Torras, i to prezentacijom koja je naglasila jednostavnost, sastojke i čistoću. Yoshihiro Narisawa (Narisawa, Tokio, 6. na listi Asia's 50 Best) nastavio je s izlaganjem o važnosti prirode kao nezaobilaznog dijela u njegovoj kuhinji, dok je Oliven Peña (Enigma *, Barcelona), predstavio svoj kreativni katalonski lokal. Nakon njega, Eneko Atxa, (Azurmendi ***, Larrabetzu) pokušao je demistificirati neke tradicionalne stvari (Znate li da bakalar u pil pil umaku nije tako tradicionalan kao što mislite?). Nakon što je osvojio publiku, Eneko je upozorio na 20 povijesnih jela koje još treba analizirati (Želimo znati budućnost, krenuti naprijed i trčati, a ne poznavamo još dobro našu prošlost). Prvog dana započeo je i dugi niz događanja, natjecanja i prezentacija proizvoda, kojih je tijekom Kongresa bilo previše da bi ih tu spomenuo.

U ponedjeljak navečer, grand restoran u hotelu María Cristina u San Sebastiánu bio je domaćin tribute večere u čast Juan Mari Arzaka. Chef Francis Paniego (El Portal de Echaurren **, Ezcaray, La Rioja) preuzeo je kuhinju kako bi za 180 uzvanika priredio pet iznimnih jela (doista su bila vrijedna prigode).

Drugoga dana Kongresa glavna je tema bila: Jesu li chefovi postali previše elitni te što se od njih očekuje danas? Revoluciju koju je prošla španjolska gastronomija temeljito su, u jednoj od najzanimljivijih prezentacija u ovogodišnjoj Gastronomici, proanalizirali novinari José Carlos Capel, Rafael García Santos i Benjamín Lana te chefovi Quique Dacosta (Quique Dacosta, Dènia) i Joan Roca (El Celler de Can Roca, Girona). Njih petorica lijepo su ispričali priču o tome kako se razvila španjolska gastronomska revolucija - od rođenja Nove baskijske kuhinje do El Bullijeve tri Michelinove zvijezdice, te poticaja koji je Kongres dao industriji. Nakon analize, došli su do današnjeg dana, a García Santos je kritizirao: Postajete još buržoaskiji. Više nema kritičkog duha i nitko se ne brine za



stvaranje novog, dok mu je Dacosta odgovorio: Nije istina! Nadvladali smo krizu bez napuštanja naših načela i bez prestanka stvaranja, a Roca dodao: Nismo se isključili iz svega. Dapače, imamo još mnogo toga za reći.

Budući se na Gastronomici istovremeno uvijek događa mnogo stvari, ne stiže se na sve, ali se svakako ima što naučiti. Tog drugog dana, Joan Roca (El Celler de Can Roca ***, Girona) priredio je retrospektivu svojih 20 godina na Kongresu (Došao sam na prvi Kongres. Tu sam naučio nove stvari, tu smo predstavili Roner, pištolj za dim...) te predstavio novo jelo - Lignje s ambergrisom (sivi ugljen, tvrda voštana zapaljiva masa koju proizvodi probavni sustav ulješure), za koje je ideju dobio iz knjige Fiziologija okusa Brillat-Savarina. Ambergris, objasnio je, parfemski je proizvod, koji Savarin rabi za aromatiziranje čokolade. Mi ga primjenjujemo umjesto gladiusa lignje koje ulješura, koja se hrani lignjama, izbacuje. Roca kaže da ambergris rabi drukčije, kako bi lignjama vratio ono što im je kit oduzeo.

Ángel León također je predstavio neke nove stavke svoga jelovnika. Chef restorana Aponiente *** (El Puerto de Santa María) pokazao je svoj rad s ribljim kožama, posebno onog s kožom murine, koji omogućuje nevjerojatno crvene boje i teksture te pripremu morske piletine (prošle godine bavio se odojkom). Glatka koža murine izblijeđena je morskim vodom i napunjena tomasom, slatkastom ribom, okusa poput piletine, rekao je León sa smiješkom. Andaluzijac je također predstavio dva nova proizvoda na kojima radi - morsku rajčicu (morska kopriva koja ima okus kisele rajčice) i morski šafran (mikroalga) te obećao nastaviti rad na paralelizmu zemlje i mora.

Može li španjolska kuhinja bez španjolskih proizvoda?, pitao se José Andrés (Minibar **, Washington, SAD), koji je predstavio svoj novi gastronomski restoran u Los Angelesu - Somni. Taj lokal ima samo deset zaposlenih i posve je u skladu sa savjetom koji je Andrésu svojevremeno dao Ferran Adrià - Ako mislite napraviti nešto kreativno, trebalo bi biti u malom prostoru i s malo ljudi. Na već spomenuto pitanje José je odgovorio - Radimo gazpacho u inozemstvu bez jednog španjolskog sastojka, pa bi odgovor bio da. Ali, ono što tre-

bamo osigurati je da su španjolski proizvodi dostupni diljem svijeta. Poput ensaimade (slatko pecivo s Mallorce, op.a), proizvoda koji bi trebao biti dostupan širom svijeta, jednako lako kao što sada možemo naći francuske kroasane. Andrés je također podsjetio na još jedan novi projekt. Naime, otvara podružnicu svog tapas restorana Jaleo u Disney Worldu.

Virgilio Martínez (Central, Lima, Peru) bavio se društvenom temom: Shvatili smo da rabimo samo sedam-osam vrsta krumpira na području gdje ih je nekad postojalo nevjerojatnih 3600 i više. Održivost, koja je inherentna karakteristika tog peruanskog chefa, ilustrirana je prezentacijom njegova drugog restorana Mil (mnogo više od samo restorana, mjesto na kojem obavljamo 70% naših israživanja, objasnio je). Radi se o kuhinji na temelju onoga što proizvode seljaci u blizini restorana.

Istoga dana Fernando Agrasar (As Garzas *, Malpica de Bergantiños) pokazao je mogućnosti različitih vrsta tijesta za empanade, a Paco Pérez (Miramar **, Llançà) predstavio nekoliko svojih novih jela. Među njima su bili i wasoli, aioli temeljen na wasabiju, i desert u obliku svijeće od kakaa i vanilije koja na stol dolazi s plamenom, tako da jelac puhanjem može zaželjeti želju (U restoranu nije riječ samo o jedenju; to je također i stvar emocija i estetike).

Josean Alija (Nerua *, Bilbao) vratio se na put koji je slijedio njegov restoran i sam Kongres te naglasio vlastiti instinkt za uporabu vrlo malo sastojaka u svojim receptima. Alija je, spomenimo, utro put nekim od najperspektivnijih chefova svijeta danas - Cheleu Gonzálezu (Gallery Vask, Manila, Filipini), Pacu Moralesu (Noor *, Córdoba) i Davidu Garciji (Corral de la Morería, Madrid).

Pedro Subijana (Akelarre ***, San Sebastián) ponovno se pojavio na pozornici i iskoristio priliku da publiku upozna s kolegom s kojim je radio više od osam godina. Naime, Meksikanac Enrique Fleischmann stasao je u Akelarreu i sada se odvojio od restorana Bailara (Bidania-Goiatz) i Toxko Getaria (Getaria) te priprema vlastiti projekt. Pred publikom je pripremio svinjske obraze, a Subijana je ujedno pokazao svoju vještinu spravljanja abalonea (veliki morski puž, malo

poznat, ali vrlo cijenjen mekušac) laminiran sorbetom od tigrovog mlijeka.

Tri najbolja chefa Valencije (Kiko Moya, Ricard Camarena i Alberto Ferruz) na pozornici su svoje kuhinje objasnili u trostrukoj prezentaciji pod naslovom Pristupi suvremenoj kuhinji istočne obale. Tema koja prolazi kroz našu kuhinju je sol, svjetlo i vrijeme, rekao je Ferruz (BonAmb **, Jávea) i stao govoriti o konzerviranju putem soli, o slanoj ribi i fermentiranim proizvodima s garumom (starorimski umak na temelju fermentirane ribe, s umami učinkom) kao poveznicom. Tradicionalna valencijanska kuhinja s lakoćom oduševljava goste jer donosi uspomene čak i onima koji nisu iz Valencije, pa čak i strancima, objasnio je Ferruz. U njihovoj iznimno zanimljivoj prezentaciji rabljeni su i fermentirana rajčica, katsuobushi (sušeni, fermentirani i dimljeni listići mesa tune), zatim slana riba (Moya, L'Escaleta **, Cocentina) i slane šljive (Camarena, Ricard Camarena *, Valencia).

Albert Raurich (Dos Pebrats, Barcelona), Paco Morales (Noor *, Córdoba) i Miguel Ángel Mayor (Sucede *, Valencia) također su priredili grupnu prezentaciju, zapravo tri, jednu za drugom. Njih trojica imaju restorane s tematskim, povijesnim jelovnicima i međusobno se podupiru. Raurich i Mayor, s određenim razlikama, svrstavaju svoje kuhinje u mediteranski bazen rimskih vremena, a Morales u razdoblje Al-Andalusa. Njih trojica, istaknuli su, mnogo čitaju, samo da bi što skladnije razvili svoje kuhinje i saznali što više o podrijetlu španjolske gastronomije. A sadašnja znanja, objasnio je Raurich, omogućuju da ih bolje protumačimo. Usput, Mayor je najavio da će uskoro realizirati svoj novi projekt - samostan Carmen, multidisciplinarni prostor u samom središtu Valencije.

Od ostalih događanja drugoga dana treba spomenuti da je njujorški kuhar i novinar Anthony Bourdain posthumno dobio nagradu Pau Albornà i Torras, a Carles Abellán iz barcelonskog lokala Tapas 24 (Barcelona) pobijedio na 1. Nacionalnom prvenstvu u spravljanju salate od krumpira (za razliku od domaćih, u Španjolskoj se radi o vrlo složenim verzijama s graškom, mahunama, sušenom tunom, najrazličitijim začinima i još mnoštvu sastojaka). Sponzor je bila pivovara San Miguel, jer se uz krumpir salatu u Španjolskoj obvezno pije pivo.

Navečer toga dana održane su večere u restoranima Ni Neu i Elkano. Prvu, u susjedstvu Kurasaala, priredilo je jedanaest kuhara iz Kantabrije, koji su svojim sitnim zalozajima promovirali proizvode i kuhinju svoje pokrajine. U Elkanu, velikom ribljem hramu u Getariji, jela s roštilja ponovno su pokazala da se taj restoran s punim pravom drži jednim od najboljih ribljih grill lokala na svijetu.

U srijedu, posljednjeg dana Kongresa, uz ponovljene poruke koje postavljaju trendove (kako je to kongres uvijek radio, istaknuo je Joan Roca, redovni posjetitelj San Sebastián), bilo je mnogo zanimljivih prezentacija. Ono što se ponavljalo više puta i što je, dakle, i dalje trend, je sljedeće - garum, fermentirani proizvodi, poštovanje i zajedništvo, meksički utjecaji, važnost lokalne kuhinje, generacijska obnova i svjesnost i inherentna održivost. To su zajednički koncepti i ideje, vrijednosti kongresa koji je slavio revoluciju i njezinu prirodnu obnovu, a koje moraju biti asimilirane na različite načine, kako ne bismo postali jednoobrazni i da možemo nastaviti

otvarati nove putove, objasnio je Matías Perdomo (Contraste *, Milan, Italija).

Nisam bio na kongresima već četiri godine, ali nisam prestao istraživati i otkrivati nove stvari, rekao je toga dana Quique Dacosta (Quique Dacosta ***, Dénia) koji se vratio u San Sebastián kako bi predstavio istraživački rad koji je u međuvremenu obavio. Chef poznat po majstorskome spravljanju kozica prisjetio se: García Santos me nazvao prije 20 godina i zamolio da ga naučim spravljeti velike kozice. I tada i danas za to je najvažnija pomna kontrola temperature. Dacosta je predstavio četiri nova jela i podsjetio nas na njegovu predanost moru: Moramo rabiti ono što dolazi iz mora, u vrijeme kad nam more to daje. Dakle, nastavit ćemo uživati u ovoj kozici koja je pravo čudo. Naravno, mislio je na veliku crvenu kozicu iz Dénije, koju je pokazao u novom formatu, zajedno s morskim fosilom stvorenim od govedega mesa. Chef iz Extremadura-Alicantea je kozicu kuhao sa sirom od kozjeg mlijeka serviette, temeljenom na istoimenome siru čija je magija u teksturi, sa sušenim kriškama rajčice (naglašava Dacostin rad sa solju) i kremastim bademskim nugatom, sve u jelu koje nugat prikazuje na nov način, kojemu kozica pruža masnoću, a poslužitelj dovršava jelo na stolu sipajući na njega cvjetove badema.

Asturija se na Kongresu predstavila s dva velika chefa - Nachom Manzanom (Casa Marcial **, Arriondas) i Marcosom Moránom (Casa Gerardo *, Prendes). Proslavivši četvrt stoljeća svog restorana, Manzano je pripremio kolagene - potočnicu i kiselu repu sa slatkim svinjskim ušima, čistu fiestu tekstura, te odležanu govedinu s maslinama kalamata i fabes roxes (vrst graha), iznimno ukusno jelo puno umamija (kao i mnoga druga koja su se spravljala na pozornici, imao sam prilike kušati zahvaljujući live tastingu, konceptu prema kojem čitava vojska kuhara unaprijed iza pozornice sprema neko jelo, da bi ga publika mogla kušati za vrijeme dok ga pojedini chef spravlja na pozornici, što je originalni koncept Gastronomike).

Čestitam vam, Nacho, na već 25 godina u kuhinji u Casa Marciala, pozdravio je Manzana Marcos Morán, koji je potom na pozornici pripremio dva svoja nova jela - riblje obraze sa žumanjcima usoljenih jaja i Rey al desnudo (Car je gol), jelo koje se pojavljuje na stolu kao cijela riba, ali iza kojega stoji dosta iznenađujućeg rada - konfitiranja i lakiranja svetom vodicom iz Lourda, kako je rekao sam Marcos.

Sansebastijanski majstor Hilario Arbelaitz prošle je godine svoj restoran (Zuberoa *, Oiartzun) predao u ruke bratu Jose Mariju, a ove godine još je jednom kuhao s mladima. Zajedno s Joseom Marijem pripremio je kokotxas bakalara (podobrazine), kod kojih je ključ bio u mješavini kratkih i sporih procesa priprave, te potom samo nadgledao kuhanje chefice Macarene de Castro (Jardín *, Mallorca) koja je, u čast svoga učitelja, pripremila prsa prepelice punjena jeguljom.

María José San Román (Monastrell *, Alicante) i Mari Carmen Vélez (La Sirena, Petrel) upriličile su prezentaciju koja se usredotočila na rižu i paellu, najcjenjenije jelo u španjolskoj gastronomiji, kako su rekli chefovi iz Alicantea, koji ipak u svojoj kuhinji stavljaju naglasak na maslinovo ulje. Nakon njih, Miguel Ángel de la Cruz (La Botica de Matapozuelos *, Valladolid), Xanty Elías (Acanthum *, Huelva) i Firo Vázquez (El

Olivar, Moratalla, Murcia) govorili su o novim mogućnostima trančiranja janjaca.

Jorge Bretón, Luis Arrufat i Juan Carlos Arbolea izašli su na pozornicu Baskijskog kulinarskog centra kako bi analizirali tehnike nastale u posljednjih 20 godina inovacija te objasnili kako i zašto se što dogodilo. Koncepti poput dekonstrukcije, rekli su, (jer se radi o konceptu), označili su prekretnicu, doba izmjene tekstura. Do tada smo svi samo kuhali proizvod slijedeći pravila.

Jordi Butrón (Esence by Espai Sucre, Barcelona) i Francis Paniego (El Portal de Echaurren **, Ezcaray, La Rioja) pojavili su se na pozornici kako bi obranili profesiju restoranskih slastičara, koji su u Španjolskoj, dakako izvan vrhunskih restorana, novost koju jedva priznaju klasični slastičari u slastičarnicama, pa i sami chefovi. Potrebna su nam nova pravila. Surađivali smo u procesu kulinarske revolucije, a to nam nije priznato na pravi način, objasnio je Butrón.

Pored Pola Contrerasa, chefa koji je istraživao zajedno s Butrónom i koji sada radi u restoranu R & D u Echaurrenu (slastičar je tu odgovoran i za slana jela i za deserte), dao je pregled svojih restoranskih deserata (neposredni, na jelovniku kratkotrajni i dinamični) i požalio se na ono što chefovi često krivo nazivaju preddesertom. Desert je desert, ljutito je rekao Butrón.

U Auditoriju, glavnoj dvorani Kursaala, sastala su se potom četiri chefa iz različitih dijelova svijeta. Rodolfo Guzmán (Boragó, 27. na listi World's 50 Best, Santiago de Chile, Čile) iznenadio je publiku predstavljanjem tehnike obrnutog pečenja janjeta, pričvršćenog na štap na križu uz žar (slično našem šaranu na rašljama), proces koji traje 13 sati. Tako postupno gubi masno tkivo (skuplja ga se pod mesom u posudu), objasnio je i dodao da su životinju zarezali vrlo simetričnim, dubokim rezovima, baš kako to Japanci rade s ribom.

Iako je rodom iz Kantabrije, Chele González predstavljao je proizvode i način na koji se kuha na Filipinima, u zemlji u kojoj je otvorio svoj restoran, Gallery Vask Chele (Manila), te dao mišljenje o konceptu jelovnika: Mi kuhari ne bismo smjeli biti tako nefleksibilni. Ne možemo goste siliti na nešto, ono što se nama sviđa. Također bi se trebali izražavati kraćim jelovnicima, pa čak i kad su u pitanju tapasi.

Germán Martitegui (Tegui, 10. na listi Latin America's 50 Best, Buenos Airesu, Argentina) i Rodrigo de la Calle (El invernadero *, Madrid) zaokružili su jutarnje prezentacije pozivajući se na održivost. Argentinski je chef dao pregled projekta Tierras (Zemlja), koji ima za cilj podizanje svijesti i obnovu ponosa proizvođača, kao i njihove želje za životom na vlastitoj zemlji, ista poruka koju je u utorku poslao i Virgilio Martínez. S druge strane, ideolog zelene kuhinje, Rodrigo de la Calle (El serrano, Madrid), predstavio je svoja najnovija pića (između ostaloga i cavu s ciklom), te pozvao sve prisutne da uvijek kupuju proizvode u rinfuzi i odustanu od ambalaže.

Na posljednjem danu Gastronomike stiglo se i do teme lokalne kuhinje, i to posredstvom tri restorana iz Kastilje i Leóna te jednog iz Katalonije. Óscar García (Baluarte *, Soria), strastveni poklonik gljiva i tartufa, ovom je prigodom zanemario svoje favorite i govorio o ukiseljenom povrću. U globalnom svijetu moramo vratiti naše tradicije, a ukiseljeno povrće zaista je tipično za Soriju, Kastilju i León, rekao je. Zato

je pripremio tri kisela jela s različitim nijansama, uključujući jedno s fermentiranom ciklom i gljivama.

S druge strane, Víctor Martín (Trigo *, Valladolid) govorio je o načinu razumijevanja lokalne kuhinje, i to demonstrirajući tri jela od svinjetine i divljači te rabeći dva najmanje poznata dijela svinjetine - kastanjete i prsa, a pripremio je i svinjsku kožu kao desert (nešto poput čokoladnih čvaraka).

Yolanda León i Juanjo Pérez (Cocinandos *, León), koji će uskoro mijenjati adresu restorana da bi proslavili 15. godišnjicu rada, došli su u San Sebastián kako bi promovirali slanetak, namirnicu s vrlo malo masnoća, pečatom podrijetla i brojnim primjenama. Arnau Bosch (Can Bosch *, Cambrils), govorio je o svojoj katalonskoj obalnoj kuhinji, kao avanturističkoj i temeljenoj na moderniziranim tradicijama, odnosno kuhinji s okusom i suštinom. Predstavio je i primjere te filozofije raznim jelima od kamenica iz delte i rakova iz Cambrilsa.

Prezentacije ovogodišnjeg Kongresa završile su nekim neodgovorenim pitanjima koje je postavio Matías Perdomo (Contraste *, Milan, Italija). Urugvajski chef smireno je i logično razmišljao o razdoblju nakon revolucije koju smo prošli. Moramo sebi dati vremena da ne postanemo ukalupljeni, odnosno kako bismo mogli otvoriti nove puteve, rekao je. Perdomo je također predstavio dva jela kako bi preispitao ta načela. Prvo je bila vizualna iluzija, a drugo, kao posveta slavnome restoranu Elcano, spravljeno od velikog atlantskog romba i pileline, jelo koje je osmislio nakon što je jeo romba u tom restoranu.

Posljednjega dana održalo se i tradicionalno, deveto po redu, Nacionalno natjecanje majstora roštilja, a pobijedio je Unai Paulis, iz restorana Ana Mari Erretega (Irún), dok je nagradu za najbolje meso odnijela mesnica Cárnicas Goya.

Na koncu, još jedno uspješno, slavljeničko izdanje Gastronomike, koja i dalje, prema ocjenama mnogih, ostaje najvažniji kulinarski kongres u Europi i jedan od najzanimljivijih u svijetu, prije svega jer se tu redovito pojavljuju gotovo sva glavna imena kulinarski najjače nacije svijeta, a i neki važni chefovi iz svijeta. Između ostaloga, zahvaljujući i Gastronomici, Španjolska revolucija nije ostala na poluotoku, kao što neće niti njezini najnoviji dosezi. San Sebastián Gastronomika i dalje je platforma za otkrivanje novosti i važno mjesto susreta profesionalaca.

Gastronomika, sretan ti rođendan!

