



FESTIVAL HRANE U SAN SEBASTIANU

„Gastronomika” u San Sebastiánu ove je godine proslavila 20. rođendan, potvrdivši da je postala epicentar mnogih inovacija i novih kulinarskih formata, otvorena vrlo različitim gastronomskim svjetovima

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

FOTOGRAFIJE **SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA**

Početak je prvog listopada vikenda u baskijskome San Sebastiánu. Sunčano vrijeme uz ljetnih 28°C izmamilo je šetače i kupače na Ondarettu i La Conchu, dvije velike gradske pješčane plaže, kao i surfere na treću, valovima bogatu Zurriolu.

I sve bi bilo kao i za nekog drugog lijepog dana, da nema gužve uz parkovni paviljon u samom središtu tog lijepog grada. No, umjesto popularnih *pintxosa* (baskijska verzija tapasa) i drugih lokalnih specijaliteta, na tom mjestu poznatom kao Kiosko del Boulevard, prodaju se poprilično složena jela i toči se

pjenušac. I ne samo to: tu ne kuha bilo tko, već četiri vrhunska gradska *chefa* i to uz asistenciju jednog bračnog para koji je na nagradnoj igri lokalnih novina pod imenom „Chef na jedan dan” dobio 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 osviještenomu San Sebastiánu.

Naime, San Sebastián je, kao srce svjetskog pokreta avangardne kuhinje i grad s najvećim brojem Michelinovih zvjezdica u odnosu na broj stanovnika na

Gastronomika se održava u modernističkom Kursaalu (sasvim gore) i privlači veliki broj profesionalaca (*gore*), ali i gurmane iz cijelog svijeta koji popune glavnu dvoranu (*gore desno*) i ostale prostore, poput popularnog *street food* štanda (*gore sredina*)

svijetu, mjesto koje gurmani hodočaste s posebnim poštovanjem. A vrijeme kada se tu održava „Gastronomika”, doba je kada grad postaje apsolutnim svjetskim središtem gastronomije.

TAJ FESTIVAL HRANE što se održava u baskijskoj kulinarskoj prijestolnici i koji redovito privlači *chefove*, restoratore, *sommeliere* i sve moguće medije, ali i gurmane sa svih krajeva zemaljske kugle, ubrzano je rastao i postao jedna od najutjecajnijih priredaba te vrste u svijetu. „Gastronomika”, koja je ove godine proslavila 20. rođendan, postala je epicentrom mnogih inovacija i novih formata te otvorena vrlo različitim gastronomskim svjetovima.

No, vratimo se na ulice San Sebastián. Iako će se sredinom vikenda vrijeme pokvariti te, uz nižu temperaturu, donijeti oceansku sprej kišu, ništa nije spriječilo da prolaznici zastanu kod paviljona i uživaju u kojem zalogažu ili da na *street food* štandu pred Kursaalom (koncertno-kongresnom dvoranom u kojoj se odvija program „Gastronomike”), kušaju kreativne *pintxose* koje su pripremali *chefovi* s Michelinovim zvjezdicama iz raznih gradova – ukiseljenu piletinu s emulzijom papričice *jalapeño*, vafl od govedog obraza, kozlič na način Taj Mahal, salatu *mojama* (španjolska salata od sušene tune), *cannellone* s tartufima, krokete Via Láctea (kantabrijska verzija popularnog *pintxa*), *fabada* (grah sa slaninom, *chorizom* i krvavicom), bakalar u zelenom umaku... Gošćenje pred Kursaalom nastavilo se punim žarom u utorak i srijedu, kada je ponovo granulo sunce.

Službeni program kongresa u različitim je prostorima Kursaal, sukladno okrugloj godišnjici, donio događanja na temu „20 godina gastronomske avangarde i početak revolucije”, što je možda i najbolji opis dva desetljeća u kojima se dogodio vrhunac karijere Ferrana Adrije, najutjecajnijeg *chefa* naše ere, i njegova kulturnog 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, kao i nastavak Adrijeina rada u kuhinjama njegovih učenika, danas prvoligaša

KUŠANJE SIRA OD 8750 EURA

U jednoj od mini sesija „Gastronomike” imali smo prilike kušati sir koji je pobijedio na 45. izdanju Pastirskog natjecanja u izradi sira. Radilo se o jedinstvenoj prigodi jer je pobjednički *idiazabal* (0,5 kg), lokalni sir od nepasteriziranog ovčjeg mlijeka ovaca pasmina *latxa and carranzana*, kupljen na dražbi za astronomskih 8750 eura.

Sir je proizveo Julen Arburua, 26-godišnji pastir i sirar iz mjesta Lekaroz u pokrajini Navarre, a pobjednikom ga je proglasio žiri sastavljen od stručnjaka, novinara i *chefova*, među kojima su bili i slavni Elena Arzak, Pedro Subijana i Martin Berasategui.

Samo natjecanje ima dugu tradiciju. Utemeljeno je davne 1904., kada je nagrada za pobjednika iznosila 30 pezeta (danas oko 5 centi). Tijekom desetljeća, popularnost i prestiž natjecanja stalno je rasla, pa je pobjednik ove godine dobio 8000 eura.





MAJSTORI ROŠTILJA NA OKUPU

Jedno od najatraktivnijih natjecanja na „Gastronomici“, Nacionalno prvenstvo u roštilju, namijenjeno je pronalaženju najboljeg mesa i najboljeg gril majstora. Poklonici slasnog roštilja mogli su pred ulazom u Kursaal uživati u radu sjajnih poznavatelja te vještine, te velikom kušanju amaterskog (posjetitelji kongresa) i profesionalnog žirija, koji je ocjenjivao kvalitetu mesa, kulinarsku tehniku, teksturu i okus.

Na roštiljima se spravljala *chuleta* (baskijski *txuleta*, goveđi *rib steak*), favorit baskijskih gril majstora i ljubitelja roštilja, komad koji na žaru zahtijeva vrlo precizno spravljanje i mnogo majstorskih trikova.

Dodijeljene su dvije nagrade – za najboljeg gril *chefa* i najbolje meso. Ove godine, prvu nagradu odnio je Unai Paulis iz restorana Ana Mari Ertegia (toliko nov da se otvara tek u studenome) u mjestu Irún, dok je druga pripala mesnici Cárnicas Goya.



suvremene gastronomije poput Massima Botture (Osteria Francescana, Modena), Joana Roca (El Celler de Can Roca, Girona), René Redzepi (Noma, Kopenhagen), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, San Sebastián), Grant Achatz (Alinea, Chicago)...

NA KONGRESU SE DAKAKO nije samo pričalo, već i kuhalo, za posjetitelje najimpresivnije u Auditoriumu, velikoj dvorani Kursaal, gdje je svoje recepte i koncepte predstavio najveći dio od 70 *chefova* iz pro-

grama kongresa. Najviše ih je, dakako, bilo iz kulinarski dominantne Španjolske, ali bilo je i velikih zvijezda iz svijeta, kao što su nositelji Michelinovih zvjezdica i vedete tri liste 50 Best Restaurants (svjetske te onih za Aziju i Latinsku Ameriku) – Virgilio Martínez, José Andrés, Germán Martitegui, Rodolfo Guzmán, Chele González, Paul Pairet, Matias Perdomo, Yoshihiro Narisawa...

Posjetitelji u privilegiranom prednjem dijelu partera uživali su najviše i to zahvaljujući originalnom *real time tasting* konceptu,



U tri dana glavnom pozornicom jubilarnog izdanja kongresa prodefilirale su mnoge velike zvijezde svjetske gastronomske scene, među kojima su bili i (od vrha prema dolje): Andoni Aduriz (Mugaritz, San Sebastián), Carme Ruscalleda (Sant Pau, Katalonija) i Paul Pairet (Ultraviolet, Šangaj)

koji obuhvaća ekipu vještih kuhara koji pripremaju jela koja se poslužuju publici dok ona gleda kako ih pojedini *chefovi* spravljaju na pozornici. Ovaj pristup koji je „Gastronomika“ uvela 2011. kongres pretvara u pravi gastronomski spektakl.



Inauguracijsku večeru pripremalo je 25 španjolskih *chefova* (gore), a jela za *real time tasting* koncept (desno) čitava vojska kuhara iza pozornice

Kongres svake godine dodjeljuje i više nagrada. Recimo, novinarska nagrada „Pau Albornà i Torras“ posthumno je pripala i u nas vrlo popularnom Anthonyju Bourdainu, dok je ona najvažnija „Tribute Award“ bila namijenjena Juan Mari Arzaku, jednome od najvećih *chefova* našeg doba i ocu nove baskijske kuhinje, koja je nekad perifernu španjolsku gurnula na kolosijek vodeće gastronomske sile 21. stoljeća. Usprkos tome što Juan Mari mrzi riječi „gazda“ (tako ga vole zvati) i „slavan“ (što svakako jest), teško je naći neke druge koje bi bolje opisala vlasnika čuvena restorana Arzak u San Sebastiánu.

UZ STRUČNE TEME, kao što je recimo „Transpustancije morskih dubina“, kojima nećemo zamarati čitatelja, valja spomenuti neke druge, da bi se shvatio progresivni karakter „Gastronomike“. Naime, dok se mnoge zemlje u svijetu još muče s gastronomskim temeljima i pokušajima nadgradnje, tu se već govori o „post teksturama“, „avangardi istraživanja“, „neodrživosti“, „neovegetarijanstvu“, „visokotehnoškom stvaranju“, „kontradikciji kao kreativnoj metodi“, „psiko okusima“ i sličnim stvarima.

Zanimljivo je bilo i na radionicama. Na jednoj od njih kušali smo neuobičajene dijetlove tune, poput ikre, srca (može težiti i do dva kilograma) i stražnjeg dijela jezika, odnosno usta, što je najskuplji dio te ribe.

Nakon što je prije četiri godine na „Gastronomici“ premijerno predstavljen uzgojeni plankton kao vrhunska hranjiva namirnica i okusno „pojačalo“ za jela od ribe i morskih plodova, ove smo godine imali

prilike kušati i *mare-monti* jela te deserte od planktona.

Bilo je i zabavnih stvari, poput kušanja sira od 8750 eura ili natjecanja u spravljanju salate od krumpira.

Posljednjega dana kongresa, na terasi Kursaal održalo se i tradicionalno, deveto po redu, prvenstvo u roštilju, pa su se zano-

HRVATI NA „GASTRONOMICI“

Do sada smo na „Gastronomici“ znali sresti samo po jednog hrvatskog profesionalca (*chefovi* Marin Rendić, Tomislav Kožić, Minja Adriana Bilić i *sommelier* Branimir Vukšić), dok smo ove godine zamijetili dvojicu.

U San Sebastián stigli su Tomislav Kožić, izvršni *chef* hotelske grupacije BlueSun i Matija Jagić iz zagrebačkog restorana Brokenships. U 15-ak minuta koliko smo proveli u njihovu društvu, dvojac se uspio pozdraviti s tri vrhunska *chefa* – Joanom Rocom iz restorana El Celler de Can Roca iz katalonske Girona (tri Michelinove zvjezdice, 2. mjesto na listi The World's 50 Best Restaurants), Pedrom Subijanom iz restorana Ake-laře (jedan od tri sansebastijanska restorana s maksimalnom Michelinovom ocjenom) i Virgilio Martínezom iz restorana Central u peruanskoj Limi (6. na listi The World's 50 Best Restaurants i 2. na listi Latin America's 50 Best Restaurants).

– San Sebastián je pravi grad za provod, s uskim uličicama, prepunim prekrasnim barova, slasnih *pintxosa*, džin-tonika i lijepih žena. Sad, u vrijeme jubilarnog 20. izdanja „Gastronomike“, ne znate je li veće uzbuđenje izbliza susresti velike restorane s Michelinovim zvjezdicama iz cijeloga svijeta, prisustvovati programima kongresa i biti dio prekrasne atmosfere ili kasno navečer krenuti u neku od bezbroj avantura koje nudi taj grad. U lokalima je nekako normalno porazgovarati sa svima – drugim gostima, kono-



sni mirisi širili nadaleko. Srećom, hrane je bilo svuda dosta – gradski *pintxos* barovi i restorani bili su od petka do srijede dupkom puni za ručak i večeru, a imali smo i privilegiju počastiti se večerama povodom otvorenja „Gastronomike“ u Baskijskom kulinarskom centru, jednom od dva vodeća europska učilišta te vrste, gdje je kuhalo 25

barima, prekrasnim ženama, mutnim likom koji na uglu ulice nudi lošu travu i veseli se jer sam mu prilika da zaradi pokoji euro... Sad nakon 5 godina od mog posljednjeg posjeta shvaćam da sam previše propustio... – rekao nam je Kožić.

– Mjesto za večeru birali smo prateći prvo miris pečene ribe, a onda galamu ljudi. Nismo ulazili u *pintxos* barove koji su bili najviše natrpani, a opet smo jeli lijepo prezentirane zalogačice, vrlo jasnih i finih okusa, po cijeni od tri do pet eura. Zbog „Gastronomike“, bilo je trenutaka kad smo se kroz jezgru grada morali provlačiti kroz gomile ljudi. Nešto nevjerojatno... Osim hranom, iznenađen sam i ljepotom žena koje su, kako je Tom rekao, vrlo egzotične – dodao je Jagić.



Tomislav Kožić, Joan Roca i Matija Jagić



chefova iz čitave Španjolske, zatim na svečanoj večeri u čast Juan Mari Arzaka u elitnome hotelu Maria Cristina i Kantabrijskoj večeri u sjajnome restoranu Ni Neu (te se večeri moralo trčati i na drugu večeru u istoj ulici, gdje su kuhale četiri žene s Michelinovim zvjezdicama).

KONGRES JE I OVAJ PUT u auditorij privukao brojne mlade i već etablirane *chefove* iz svih krajeva svijeta, restorateri, sommeliere i profesionalce iz svih područja ugostiteljstva, ali i brojne gurmane koji već godinama kombiniraju posjet kongresu s uživanjem u gastro blagodatima San Sebastiana. Kao i prethodnih godina, bilo je i profesionalaca iz

Hrvatske, ovaj put „čak“ dvojica (vidi okvir na prethodnoj stranici).

Konačne brojke dokazuju da je „Gastronomika“ i dalje jedno od najvažnijih godišnjih okupljališta značajnih *chefova* svijeta. Kongres je ove godine pohodilo 13 412 posjetitelja, 1615 delegata i 494 akreditiranih gastro novinara iz 55 zemalja svijeta, što su sve rekordne brojke. U virtualnome svijetu „Gastronomiku“ je na različitim društvenim mrežama pratilo 14,5 milijuna ljudi.

Na koncu, slavljenička tema „20 godina avangarde“ pokazala je da se iza toga pojma doista krije sloboda, odvažnost i rušenje pravila, a često i zabava. A „početak revolucije“? Nadajmo se. Sve zbog novih užitaka...

Gastronomiku je organizirala ekipa od 420 stručnjaka (gore), a za Playboy je s lica mjesta izvjestio naš suradnik (dolje s Virgilijem Martinezom iz restorana Central u peruanskoj Limi (6. na svijetu, 2. u Latinskoj Americi, prema listi 50 Best Restaurants)



SALATA OD KRUMPIRA ZA ZAHTJEVNE GURMANE

Ove godine, na „Gastronomici“ je održano 1. Nacionalno prvenstvo u spravljanju salate od krumpira, vrlo popularnog jela u Baskiji. Prejednostavno? Nimalo.

Za razliku od naših salata od krumpira, baskijske su znatno raznovrsnije i složenije, s puno finih detalja. Mogu sadržavati grašak, mahune, tvrdo kuhana jaja, filet ili potrbušnicu tune i još mnoštvo neobičnih sastojaka i začina, a krumpir biti različito rezan ili čak u obliku pirea. Salata od krum-

pira, naime, ima toliko koliko ima kreativnih ljudi i različitih ukusa, ali najbolje su one temeljene i na tradiciji i na inovaciji.

„Gastronomika“ je stoga odlučila sastaviti stručni žiri i iznaći pobjednika u miroljubivoj bitci spravljanja tog specijaliteta, i to pod pokroviteljstvom pivovare Cervezas San Miguel (salatu od krumpira u Baskiji uvijek prati pivo). Prvi laureat bio je Carles Abellán iz lokala Tapas 24 iz Barcelone. Recept je tajna, pa svakako svratite do Carlesa kad posjetite taj grad.



FALKENSTEINER
Hotel & Spa Iadera *****
PREMIUM COLLECTION



SPORT. SPA. MORE.

Otkrijte naš veličanstven Spa hotel na samoj obali Jadranskog mora i uživajte u aktivnoj spa jeseni.

iadera.falkensteiner.com

INFORMACIJE & REZERVACIJE: Falkensteiner Hotel & Spa Iadera ***** · Resort Punta Skala / Zadar
Tel. +385 / 23/555 601 · reservations.iadera@falkensteiner.com · iadera.falkensteiner.com

Punta Skala d.o.o., Zrinsko-Frankopanska 38, HR-23000, Zadar, Matični broj (MBS): 060019559, Sjedište tvrtke: Zadar, Nadležan trgovački sud: Zadar

Partner of
Miles & More
Lufthansa