

VELIMIR CINDRIĆ



Kulinarski anti-Brexit gastronomike

Svake godine početkom listopada radujem se odlasku u San Sebastián, ne samo zato što je povod novo izdanje jednog od najutjecajnijih gastronomskih okupljanja u svijetu, već i zbog posjeta gradu koji uvijek oduševljava svojom mirnoćom, ljudskim mjerilom i idiličnom vedutom s tri pješčane plaže u neposrednoj blizini staroga gradskog središta. Ove godine svemu je obola dalo i lijepo sunčano vrijeme i toplina koja me dočekala nakon prvoga hladnijeg zagrebačkog jesenskog tjedna.

No, u središtu zanimanja i ovoga su mi puta bila najnovija gastronomska kretanja u svijetu. Naime, Gastronomika od svog osnutka održava istu ideju - promicati znanje i dijeliti ga među profesionalcima u sektoru. „Iz tog razloga i u svjetlu simbola raskida kao što je Brexit, tvrdimo da smo kulinarski anti-Brexit“, rekao je generalni direktora Vocento Gastronomie, Benjamína Lanea, koji je zajedno s članovima Tehničkog odbora San Sebastian Gastronomike (Martín Berasategui, Elena Arzak, Josean Alija, Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa i Pedro Subijana) te njegove direktorice Roser Torras, otvorio 24. izdanje Kongresa. Kao što sam već na ovome mjestu pisao u najavi Kongresa, Gastronomika je ove godine kao zemlju gosta imala Ujedinjeno Kraljevstvo, posebno njegov dio izvan Londona i popratni slogan „United Culinary“.

U ime predstavnika Ujedinjenog Kraljevstva na pozornicu je stupio jedan od trenutno velikih zvijezda te zemlje, Simon Rogan (restoran L'Enclume, *** Michelinove zvjezdice, Cartmel, Cumbria), koji je predstavio svoju englesku terroir kuhinju, ali i izrazio oduševljenje što se nalazi na ovakvome mjestu (Rogan, naime, nije česti gost gastro kongresa ili bilo kakvih okupljanja). „Zajedno s mojim kolegama, radujemo se

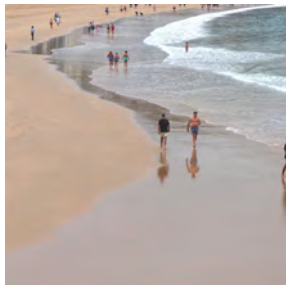
dijeljenju onoga što se događa u Ujedinjenom Kraljevstvu, što je vrlo uzbudljivo“, rekao je Simon.

Taj prvi dan uključivao je i dodjelu nagrade Tribute Award, koja je otišla u ruke velikanu gastronomije svijeta i jedinom američkom chefu s tri Michelinove zvjezdice u dva restorana (The French Laundry, Kalifornija i Per Se, New York) - Thomasu Kelleru. Na žalost, Keller, koji se oporavljao od tek preboljenog covid-a, nije mogao doputovati u Španjolsku, ali je snimio video zahvale.

„Gastronomika je izvanredan kongres koji pomaže u razmjeni znanja, a na kojem sam imao sreću sudjelovati 2010., trenutak koji pamtim kao jedan od najuzbudljivijih u karijeri. Od srca vam hvala što vjerujete da sam vrijedan ove nagrade“, rekao je u videu Thomas Keller.

Prezentacije Elene Arzak (Arzak***, San Sebastián) i Lucíe Freitas (A Tafona*, Santiago de Compostela) bile su posvećene povijesti i poštovanju. Kći Juana Mari Arzaka napravila je zanimljivo putovanje kroz povijest jelovnika restorana Arzak, „njih nekoliko tisuća od 1969., datuma kada je registriran“, rekla je. „Jelovnik je više od popisa jela, to je izjava o identitetu restorana. Način da podijelite svoj razlog postojanja. To je ljubavno pismo prema proizvodu, proizvođaču, detaljima, znanju, tehnici i restoranu“, objasnila je i dodala: „I da slijedimo analogiju, degustacijski meni bio bi potpis chefa“.

Galičanka Lucía Freitas, chefica A Tafona, demonstrirala je pripremu više jela, ali kulminacija njezine prezentacije došla je na koncu, kada je na pozornicu izašla s 25 galijskih žena i obrtnica, kuharica, umirovljenica iz gastronomske industrije... „Pravi protagonisti hrane u mom i svačijem restoranu. Istine o Michelinovim zvjezdicama. Žene koje održavaju gastronomiju ove zemlje“, rekla je Freitas, uz oduševljenje gledališta.



Albert Adrià, koji je prije tri mjeseca ponovno otvorio Enigmu, sada pod imenom Enigma Concept, o čemu sam na ovome mjestu već pisao s mjesta događaja, objasnio je: „Restoranu koji vam predstavljam posvetio sam čitavu ekipu. Kuham jedanaest sati dnevno. Živim drugu mladost. Temeljimo se na proizvodu i temporalnosti. Čini se kao otrcan koncept, ali malo tko ga zapravo prakticira. Teško je i skupo”.

Iz Barcelone je bio prisutan i Disfrutar, nedavno proglašen trećim najboljim restoranom na svijetu. Nakon što su prošle godine predstavili svoju evoluciju u radu sferifikacija, trojac Katalonaca (Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casanas) i ove je godine iznenadio svojim radom sa škrobom, točnije s amilopektinom koji, pečen ili obrađen u mikrovalnoj pećnici, „dobiva prozračne teksture, napuhane, drugačije, s kojima se može raditi i slatka i slana jela”. Oriol Castro, ovoga puta sam (njegovi kolege bili su zauzeti u restoranima), detaljno je objasnio postupke „kojim se dobivaju nova jela od različitih namirnica, u čijoj se pripravi rabi amilopektin”. Castro je svoje izlaganje završio predstavljanjem novog jela Disfrutara „s kojim se jede snijeg”, stvorenog pomoću stroja za pravljenje granita (jede se rukama kao da je sorbet). U jednom trenutku dolazi konobar s puhaljkom i spaljuje preostali snijeg koji nestaje, „kako to već biva i u stvarnosti”. „To nije samo jelo, to je hranjenje duše”, dodao je.

Prezentacija Eneka Atxe bila je posvećena budućnosti. Osim što je dao pregled konglomerata restorana koji čini njegovu grupaciju (upravo otvara NKO u Madridu), Biskajac je otkrio da je njegov Azurmendi postao prvi restoran koji surađuje s NASA-om, i to od 2020. To je zato što njegov gastronomski hram u Larrabetzuu “radi s novim materijalima za život u svemiru, kao što je micelij, mreža filamenta prisutnih u gljivama sa strukturom vrlo sličnom drvu, lakša, otpornija, kompostirajuća, održiva i koja se brzo razmnožava. Savršen element za uzgoj u svemiru”, objasnio je Eneko Axpe, baskijski istraživač u NASA-i koji je pratio svog imenjaka u prezentaciji. U Azurmendiju su testirane zdjelice s micelijem i otpadom od kave. Axpe je zaključio podsjećajući da će “krumpir vjerojatno biti prva hrana koja će se saditi na Marsu. Ali krumpir nema puno proteina, pa tu na scenu dolazi micelij”. Azurmendi je sada laboratorij za to istraživanje.

Prethodno su Paco Roncero (Paco Roncero**, Madrid), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka*, Barcelona) i Ekaitz Apraiz (Tunatea, Barcelona) pokazali nove primjene plavorepe tune, u ovom slučaju Balfegóa, a David López Carreño (Local de Esej, Puente Tocinos, Murcia), govorio je o gljivama i drugim obećavajućim usjevima. Osim toga, bronhitis koji je mučio Danija Garciju doveo je na Gastronomiku chefove iz njegove grupacije, Jorgea Martína, i chefa Smoked Rooma, Massija Delle Vedovea, koji su pokazali radni model restorana s dvije zvjezdice, temeljenog na roštilju, i neka njihova trenutačna jela.

Prvi dan Kongresa završio je izlaganjem Ricarda Camarene (Ricard Camarena**, Valencia), koji je utjecao na razvoj ideje o poticanju kreativnosti iz potrebe, o „ograničavanju kreativnih opcija na ono što imamo, a ne na ono što želimo imati”, odnosno o tome kako uporaba namirnica uvjetuje jelovnik restorana.

Prethodne večeri (nedjelja) inauguracijska večera održana je u sidreriji Saizar, uz baskijsku glazbu i ples te tradicionalni meni lokala u podrumima jabukovog vina (sitni zalogaji, omlet s velikim atlantskim oslićem, gusta juha od bakalara, goveđi odrezak na žaru s pečenim paprikama i tradicionalni deserti).

Večer nakon prvoga dana Kongresa, večeralo se u izvrsnom obiteljskom restoranu Alameda (Michelinovu zvjezdicu drži već 24 godine) u obližnjem mjestu Hondarribia (kolega Damir Fabijanić i ja posjetili smo ga 2014. i o tome izvijestili u broju Ića & Pića posvećenom Gastronomici te godine). Poslužen je vrlo ukusan degustacijski meni od 10-ak sljedova te izvrsna prateća vina.

U utorak, drugoga dana Kongresa, José Pizarro, vlasnik i chef restorana José Pizarro, Quique Dacosta, koji upravlja Arros QD-om u Londonu i Ángel Zapata, chef u Barrafini*, složili su se da „London voli Španjolsku i njezine namirnice“, pa su pozvali druge ugostitelje da tamo otvore posao. „Tamo još uvijek postoji veliki neosvojeni prostor“, rekli su.

To je zato što su, „Britanci otvorenog uma, vole isprobavati i učiti, i vole našu kulturu“, objasnio je veliki kum španjolske kuhinje u Londonu José Pizarro, koji iz svog iskustva tvrdi da se poznavanje španjolskih namirnica tamo znatno povećalo. „Prvo sam im predstavio jamon iberico, ali su mi rekli da je parmski pršut jako dobar... Ali to je normalno, jer su Talijani u London stigli znatno prije nas“, dodao je Dacosta. Potrebno je vrijeme, što „sada iskorištavaju mnogi ugostitelji i distributeri“.

Uvjereni u dobar trenutak španjolskih namirnica i koncepta, trojka se složila u ukazivanju na postojeće mogućnosti, iako je „gastronomska razina Londona vrlo visoka i jako se dobro jede“, pojasnio je Zapata.

Ne u Londonu, ali u Ujedinjenom Kraljevstvu, svoj restoran ima Roberta Hall McCarron (The Little Chartroom, Edinburgh), jedna od chefica koje Edinburgh predstavljaju kao jednu od gastronomskih prijestolnica zemlje. Roberta je svoju strast prema lovu pokazala pripremajući na pozornici Gastronomike jela od goluba i dimljene ribe. „Škotska su planine i obale. Igra počinje 12. kolovoza i od tada kao glavno jelo u restoranu poslužujem isključivo divljač“, objasnila je. Iz tog razloga, Hall McCarron je istrančirala goluba te ga uživo pripremila s ciklom i kupinama, „jer se ti okusi spajaju sa snažnim okusom divljači“. Kečap od cikle i bobičastog voća napravljen s agar agarom balansira „masnu teksturu“.

Pedro Subijana (Akelarre***, San Sebastián), jedan od očeva nove baskijske kuhinje, nije mogao propustiti niti ovo izdanje Kongresa. „Svake godine mislim da će biti zadnji, ali uvijek me nagovore“, našalio se prije kuhanja i pokazao zabrinutost zbog problema nedostatka osoblja. „Kao chef dobijate životopise koji izgledaju kao da ih je napravio Spielberg, ali kada dođe do problema, sve spadne ni na pola napisanoga. Moramo se boriti protiv ovog nedostatka obučanih ljudi“, rekao je prije nego što je nastavio s detaljima recepata za svoj novi degustacijski meni.

Iz druge baskijske pokrajine na pozornicu je došao Josean Alija (Nerua*, Bilbao). Josean je poznat po očiglednoj jednostavnosti svojih jela, kojima daje i osobnost. „Ubrzali smo ovih godina i nastavljamo rabiti sve ono što nam priroda daje svake sezone. S tim namirnicama gradimo našu priču. Bitan je okus, tekstura... ali radimo jednostavno jer nastojimo što manje dirati namirnicu“. Potvrdio je to jelom od kozica iz Motrila i ušećerenog poriluka, drugim s inćunima i francuskim omeletom, kojem je dodao garum od inćuna te posljednjim s povrćem s umakom od zelenog papra i pečanim britvastim školjkama. Alija je priredio i jedno od jela sa sljedećeg jelovnika Nerue - ušećerene kastanjete od iberijske svinjetine sa sokom od leće.

Osim što su upoznali trenutačno stanje diljem Velike Britanije, polaznici kongresa „obišli su i Španjolsku“ kako bi pregledali stanje nacionalne gastronomije. Uz Subijanu ili





Aliju, predstavili su se i Paulo Airaudó (Amelia**, San Sebastián), Rubén Camposa (El Rincón de Diego*, Cambrils), Samuel Naveira (Mu.Na*, Ponferrada), Javijo Estevez (hram iznutrica La Tasquería *, Madrid) i Enrique Pérez (El Doncel*, Sigüenza). Nandu Jubany, iako je zvijezda svog paradnog Can Jubany de Calldetenes regent, na pozornici je predstavio svoj restoran u Formenteri (Es Còdol Foradat), kako bi pokazao kako na tom otoku priprema jastoga.

Dan je zaključio Quique Dacosta koji je dao pregled jela jednog od činova svog trenutnog jelovnika (jelovnik se sastoji od tri čina s više jela), predstavivši jelo od kozica, uvijek kuhanih u morskoj vodi. „Ovakvo kuhanje promijenilo je naš pogled. Sveukupno, uspjeli smo napraviti oko 50 recepata za kozice, uvijek crvene iz Dénije, i uvijek iz suvremene perspektive“.

Te večeri večeralo se u asadoru (roštiljara) Portvetxe, sjajnome mjestu za sve koji vole klasični baskijski roštilj i nekomplikiranu hranu spravljenu od vrhunskih ribljih i mesnih namirnica (naravno, za glavno jelo poslužena je dobro odležana txuleta, odnosno goveđi odrezak na žaru).

Ovog posljednjeg dana Kongresa britanski naglasak stavili su Nieves Barragán (Sabor, London), jedna od pionirki španjolske kuhinje u britanskoj prijestolnici, zatim Miguel Ángel Mayor (Rioja, Glasgow), chef koji je u Valenciji postigao veliki uspjeh s restoranom Sucede*, a koji je sada u Škotskoj posvećen tapasima i koktelima, te Englez Isaac McHale. Chef čuvenog The Clove Cluba** (London) na pozornici je pripremio dva jela („vjerojatno moja najbolja“, rekao je), u kojima je predstavio polusirove srdele i jakobove kapice, „odlične namirnice iz Engleske“. „Na početku svoje karijere (McHale je sudjelovao na Gastronomici 2013, kada je u Iću & Piću objavljen intervju s njim) mislio sam da ću biti vrlo tehnički orijentiran chef, ali poslije sam shvatio da su važne namirnice i sitni detalji“.

I posljednja sesija Gastronomike govorila je o namirnici, ali se nije fokusirala na jednu zemlju, već na način pripreme koji se koristi u mnogim zemljama - meso i roštilj.

Andoni Luis Aduriz (Mugaritz**, Errenteria) razmišljao je o vatri kao oruđu na kojem je izgradio svoj novi restoran Muka (na ovome mjestu najavio sam njegovo otvorenje) i kao elementu „koji nas je vodio cijeli život, ali elementu koji nestaje“, kako je komentirao argentinski pisac Martín Caparrós, kojeg je Andoni pozvao na online sudjelovanje na Kongresu. „Vatra nam je dala sve. Uvijek smo bili povezani s vatrom, ali sada se to više ne događa. Vatra više nije u središtu svijeta bogatih zemalja. U našim kućama gotovo da nema vatre, nema šibica. Čak su i automobili električni. U našim životima više nema vatre. I to je radikalna promjena. Možda je vatra još bitna samo u dobrim kuhinjama“, zaključio je pisac. Kao u slučaju Muke.

I Aitor Arregui, vlasnik roštilj restorana Elkano* (Getaria), veliki majstor ribljeg grilla, dao je pregled razloga za roštilj i objasnio misiju svog restorana. S njim je nastupio i Pablo Vicari, chef restorana Cateria, lokala koji je Arregi prije četiri godine otvorio u Santa Petri (Cádiz) i s kojim je znanje o roštilju prenio u posve drukčiji kraj.

No, vratimo se mesu i roštilju. „Postoji demonizacija mesa, a toga ne bi smjelo biti. Govedina je jedina namirnica koja uzima više ugljika nego što ga emitira. Naravno, sada ima mnogo kritičara, ali rješenje za sve je biomimikrija, regenerativna poljoprivreda koja tjera stoku da zajedno pase i gnoji polja“, objasnio je Pablo Rivero, chef najpoznatijeg roštilj restorana u Buenos Airesu, (Don Julio, #14 prema The World's 50

Best), koji je ujedno pozvao na sudjelovanje u ovom sustavu i u baskijskoj zajednici, „u koju sam zaljubljen, jer brine o gastronomiji kao što to radimo i mi kod kuće“.

U sklopu Gastronomike, kao i svake godine, održana su i brojna druga događanja – okrugli stolovi, radionice, natjecanja i kušanja, među kojima su prednjačila ona s područja vina.

Spisateljica, novinarka i Master of Wine Sarah Jane Evans primila je međunarodnu nagradu Pau Albornà i Torras za gastronomsko novinarstvo. Britanka, s impresivnim profesionalnim životopisom i s puno odnosa sa Španjolskom, priznala je da je „vrlo uzbuđena, zbog nagrade i zato što sam u Španjolskoj, najzanimljivijoj vinskoj zemlji u Europi. Kao studentica sam na Cambridgeu pila puno sherryja, koji mi je kao majčino mlijeko. U mom je srcu“, zaključila je Evans, dodajući da se nada da se njezin „rad u Španjolskoj nikada neće završiti, jer je to fascinantna zemlja“.

San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country (puno ime kongresa) zatvorila je svoje 24. izdanje u srijedu idejom velikodušne gastronomije, nasuprot one koja se temelji na izoliranoj konkurenciji. „Prije početka kongresa mislili smo da će to biti prijelazno okupljanje, između pandemije i 25. obljetnice, međutim, bio je to inspirativan kongres, vrlo inspirativan“, zaključili su prilikom zatvaranja direktori Benjamín Lana i Roser Torras.

Izdanje sa sloganom „United Culinary“ imalo je za cilj suočiti se sa simbolom raskida kakav je bio Brexit, braneci kulinarski anti-Brexit gastronomijom bez granica. A (prema mišljenju mnogih) glavni gastronomski kongres u svijetu to je ponovno pokazao ujedinivši na tri dana više od 70 chefova i stručnjaka restoranske industrije, u ukupno 40 prezentacija, u kojima se vratio format degustacije uživo (gledatelji na svojim mjestima kušaju hranu koja se upravo priprema na pozornici), te 30 usporednih aktivnosti, zatvarajući ovo izdanje s velikom posjećenošću (12.131 akreditirana osoba, 1.318 sudionika kongresa, 32 nacionalnosti, više od 10.000 degustacija, 152 izlagača i 371 akreditirani novinar).

Impresivno, bez obzira na to da se radi o priredbi koja iduće godine slavi četvrt stoljeća postojanja.

