



## *Novi svjetovi u San Sebastiánu*

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

*Ako je San Sebastián, kao srce svjetskoga pokreta avangardne kuhinje i grad s najvećim brojem Michelinovih zvjezdica prema broju stanovnika u svijetu, mjesto u koje gurmani hodočaste s posebnim poštovanjem, onda je vrijeme kada se tu održava Gastronomika doba kada grad postaje apsolutnim svjetskim*

*središtem gastronomije. Naime, taj kongres što se održava u baskijskoj kulinarškoj prijestolnici i koji redovito privlači kako profesionalce – chefove, restoraterere, somelijere i sve moguće medije, tako i ozbiljne gurmane sa svih krajeva zemaljske kugle, posljednjih godina ubrzano postaje najutjecajnija priredba te vrste u svijetu.*



JOSEAN ALIJA



PEDRO SUBIJANA



ANDONI LUIS ADURITZ



JUAN MARI ARZAK







ARZAK, ADURITZ, SUBIJANA, BERASATEGUI, ARBELAITZ



SUSANA NIETO



PAU ALBORNÀ I TORRAS S NAŠIM SURADNIKOM

U proteklome razdoblju Gastronomika je bila epicentar mnogih inovacija i novih formata te otvorena vrlo različitim gastronomskim svjetovima. Svjesni da se svijet gastronomije nikada ne prestaje mijenjati ni razvijati te da više ništa, ni u jednome trenutku, nije definitivno ni apsolutno, organizatori kongresa neprestano gledaju, uče, otkrivaju, prilagođavaju se i stvaraju vrlo eklektičan program, koji definitivno potvrđuje novo gastronomsko pravilo koje kaže da – lokalno postaje univerzalno. Naime, svijet kuhanja postao je globalan, ali ne u smislu standardizacije ponude i okusa, već kao kumulativno znanje koje raste i mijenja se iz dana u dan. Ono što se protekloga desetljeća rađalo u Skandinaviji kao čarolijom se istodobno, u nešto izmijenjenu obliku, ali s istom filozofijom, pojavljivalo i u Australiji i Latinskoj Americi. Upravo na shvaćanju tih i sličnih procesa i počiva sve veći uspjeh i utjecaj Gastronomike.

Svakoga studenoga, a posebno u njezina posljednja tri izdanja, kada priredbom upravljaju vodeći sansebastijanski *chefovi*, Gastronomika je magnet koji privlači sve koji prate progresivnu kuhinju i najnovije svjetske trendove. Zašto baš taj kongres, pored svih bogatijih i po trajanju duljih, postaje vodeći u svijetu, upitat će se čitatelj logično. Jednostavno zato jer su u San Sebastiánu shvatili da iza svega ne smiju

stajati kojekakve državne strukture, birokratski organizacijski odbori i megakorporacije, već ljudi – sami *chefovi* i gastroentuzijasti, ljudi koji za ovaj posao i međusobno druženje žive.

U slučaju Gastronomike, ljudi koji čine njezinu dušu i srce skupina su gastroblogera, novinara i gurmana pod imenom 7 Canibales (7 kanibala), zatim Grup GSR, grupacija kojom rukovodi agilna Roser Torras i koja se bavi gastroprodukcijom te šest sansebastijanskih zvjezdanih superšefova – Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduritz, Hilario Arbelaitz i Karlos Arguiñano. Sinergija tih moćnih entuzijastičnih snaga od Gastronomike je napravila doista nešto posebno u svijetu gastrokupova.

*Gastronomika je posebna jednostavno zato što iza svega stoje sami chefovi, koji su u svijetu vrlo cijenjeni i kojima, zbog brojnih prijateljstava, nije problem u San Sebastián dovesti trenutno najzanimljivije pojave u svijetu gastronomije. Svi radimo kao velika obitelji, a i organizatori Gastronomike nastoje taj odnos preslikati i na sam kongres. Tu nema nikakvih barijera između chefova i publike, što svemu daje neposredan i prijateljski ugođaj*, rekla nam je Susana Nieto, asistentica Andonija Aduritzza, *chefa* restorana Mugaritz (dvije *Michelinove* zvjezdice i treće mjesto *San Pellegrinove* liste).

I doista, boraveći na ovogodišnjem 13. izdanju Gastronomike, taj smo ugođaj iskusili i sami, osjećajući se sve vrijeme kao dio velike zadovoljne obitelji. Tako smo već prvoga dana, zahvaljujući Susaninoj ideji nastaloj još prije puta u San Sebastián, uspjeli napraviti povijesnu fotografiju tri generacije baskijskih *chefova* ispred Kursaal, dvorane u kojoj se kongres održavao. Pozirali su nam Juan Mari Arzak (69), Pedro Subijana (63), Andoni Aduritz (40) i Josean Alija (31), prva dvojica utemeljitelji nove baskijske kuhinje, treći trenutno najuzbudljivija zvijezda kulinarske Baskije, a četvrti najperspektivniji baskijski *chef* nove generacije. Povijesnu fotografiju, od profesionalnih ekipa, snimili smo samo mi, premda je prizor brzo okupio gomilu prolaznika.

Prvoga dana, neposredno prije početka seminara, u predvorju Kursaal susreli smo staroga znanca Wylieja Dufresnea, vlasnika njujorškoga molekularnog restorana wd-50, koji je došao kao promatrač (poslije smo ga vidjeli više puta



GABRIELLA RANELLI DE AGUIRRE I MARTIN BERASATEGUI





kako vodi bilješke za prezentacija različitih *chefova*, posebno marljivo peruanskog majstora Gastona Acurija).

*Da, Wylie je došao, kupio ulaznicu i programe posjećuje za svoj račun, baš kao što to rade i drugi profesionalci. To je još jedna posebnost Gastronomike, na koju ćete naići malogdje*, objasnio nam je agilni Pau Albornà, zadužen za koordinaciju sudionika kongresa, a inače redaktor u grupi 7 Caníbales.

Na kongresu smo susreli još mnogo starih znanaca i prijatelja, prikupljenih po cijelome svijetu, ali smo isto tako svakodnevno stjecali na desetke novih, koji itekako znaju prepoznati istinske zaljubljenike i profesionalce, pa su se nizali pozivi u njihove zemlje i restorane.

Na večeri dan prije službenog otvaranja kongresa susreli smo još jednog znanca – Granta Achatza, *chefa* čikaške Alinee, koji je došao sa svojim novim šefom kuhinje Matthewom Chasseurom. Posljednjega dana dobili smo prigodu za susret s Hestonom Blumenthalom, a nakratko se pojavio i René Redzepi. Uz megazvijezde bilo je i onih manjih, poput Ignatiusa Chana (vlasnik restorana Iggy's, Singapur), Francuza Alexandra Gauthiera (restoran La Grenouillère, la Madelaine-sous-Montreuil, jedna *Michelinova* zvijezdica), novoga švedskog aduta Magnusa Nillsona (Fäviken Magasinet, Fäviken) i mnogih drugih.

Osim svjetskih zvijezda i sansebastijanskih *chefova*, pojavili su se i mnogi velikani španjolske scene. Tako smo imali rijetku prigodu na istome mjestu vidjeti svu trojicu braće Roca (El Celler de Can Roca, Girona), Julija Solera, suvlasnika El Bullija, zatim Katalonku Carme Ruscalleda (restoran Sant Pau, Sant Pol de Mar, nedaleko Barcelone, tri *Michelinove* zvijezdice) i već spomenutu zvijezdu u dolasku – Joseana Martinezu Aliju (za trajanja Gastronomike njegova će Nerua, smještena u Guggenheimovu muzeju u Bilbao, nakon samo pet mjeseci rada, zaraditi prvu *Michelinovu* zvijezdicu).

No glavnu su ulogu ove godine igrali *chefovi kuhinja u dolasku* (ovogodišnje je izdanje priredbe i predstavljeno pod imenom *Gastronomije u dolasku, evoluciji i različitosti*). U stalnoj potrazi za gastronomijama koje pokazuju najzanimljiviji razvoj i najveći potencijal reflektori Gastronomike ovoga su se puta usmjerili na tri kuhinje – brazilsku, meksičku i peruansku te na njihove najbolje i najspektakularnije *chefove*, bez obzira bila riječ o tradicionalistima ili inovatorima. Naime, iako je Gastronomika usredotočena na inovaciju i filozofski pristup hrani, isto je tako zanimaju i tradicionalni korijeni i proizvođači vrhunskih namirnica. Od *chefova* koje pozove na svoju pozornicu očekuje zanimljive nastupe, prepune relevantnih informacija, u čemu je i ovo izdanje kongresa posve uspjelo.

Tri zemlje, čije kuhinje upravo izlaze na svjetsku scenu, međusobno su podijelile glavnu pozornicu, svaka sa svojim danom. *Chefovi* su demonstrirali pripremu jela, koju su promatrači u publici istodobno imali prilike i kušati, zahvaljujući originalnom *real time tasting* konceptu, koji je obuhvaćao ekipu vještih kuhara što je hranu svježe spravljala u kuhinji Kursaal neposredno iza pozornice, kao i čitavu vojsku poslužitelja jela (učenici ugostiteljske škole). Taj pristup, koji Gastronomika zasad nudi jedina u svijetu, kongres pretvara u gastronomski spektakl, a posjetiteljima nudi potpuni osjetilni doživljaj i uranjanje u svijet kuhinje koji se upravo predstavlja na pozornici.







KUHINJA IZA POZORNICE



VELIKA DVORANA, KURSAAL



KUHINJA IZA POZORNICE: CARMEN TITITA RAMÍREZ, MEKSIKO





JUAN MARI ARZAK I SPRED KURSAALA



AYLIE DUFRESNE, WD-50



GRANT ACHATZ I MATTHEW CHASSEUR



ice & spice





KURSAAL



PINTXOS BAR



BASÍLICA DE NUESTRA SEÑORA DEL CORO







ELKANO, GETARIA



ELKANO, GETARIA



RESTAURANTE ESCUELA AIALA, ZARAUTZ



ELKANO, GETARIA



RESTAURANTE ESCUELA AIALA, ZARAUTZ





KUHINJSKA EKIPA KONGRESA



HESTON BLUMENTHAL



MARTÍN BERASATEGUI



PREZENTACIJA HESTONA BLUMENTHALA

Otvaranje je pripalo začudnoj kuhinji Brazila, zemlje koja je u posljednjih nekoliko godina postala primjer jednog od najuspješnijih ekonomskih preporoda u svijetu. Iako, za razliku od drugih zemalja, brazilska vlada ne daje financijsku potporu vodećim nacionalnim *chefovima*, Helena Rizzo, Rodrigo Oliveira, Julien Mercier, Roberta Sudbrack, Claude Troisgros (sin čuvenoga Pierrea Troisgrosa, koji je s bratom Jeanom bio jedan od utemeljitelja *nouvelle cuisine*) i Alex Atala, najveća brazilska kulinarska zvijezda i *chef* restorana D. O. M. u São Paulu (sedmi na *San Pellegrinovo*j listi), pokazali su kako njihova istraživanja autohtonih namirnica vrlo uspješno povezuju s idejama koje kulinarsku tradiciju Brazila stapaju s progresivnom kuhinjom.

Drugoga dana meksički je kontingent predstavio dva potpuno različita kulinarska pristupa – tradicionalni i avangardni. Prvi su utjelovili stilovi Abigail Mendoza i Titite Ramirez, od kojih je druga šefica s devet restorana u Mexico Cityju koja je demonstrirala svoju kuhinju što se, između ostaloga, temelji i na tri stotine vrsta čili-paprika. Avangardno lice meksičke kuhinje predstavili su Enrique Olvera, Alejandro Ruiz te baskijski dvojac Bruno Oteiza i Mikel Alonso, čiji je restoran Biko u Mexico Cityju trenutno jedna od senzacija latinoameričke scene (31. na *San Pellegrinovo*j listi).

Završni dan pripao je Peruancima, odnosno najistaknutijim predstavnicima iznimno zanimljive *cocine novoandine* – Pedru Miguelu Schiaffinu, Hectoru Solisu i Mitsuharuu Tsumuri, od kojih je posljednji zapanjio nevjerojatno originalnom peruanskom kuhinjom s japanskim utjecajima, pa se nećemo začuditi ukoliko Tsumura uskoro krene stopama svoga slavnog zemljaka Gastona Acuria. Acurio, *chef* restorana Astrid y Gaston (42. na *San Pellegrinovo*j listi) i jedna od najvećih zvijezda ovogodišnje Gastronomike (na intervju s njime čekali smo puna dva sata), utjelovio je peruanski kulinarski duh predstavljajući impresivni gastro-socijalni projekt koji ujedinjuje uzgajivače, *chefove* i cjelokupnu populaciju, u svrhu demokratizacije gastronomije. Njegova prezentacija pod nazivom *U potrazi za savršenim cevicheom*, izazvala je veliko zanimanje, ne samo zato što je Acurio, zahvaljujući brojnim televizijskim serijalima, velika zvijezda i u Španjolskoj, već i zbog sve veće popularnosti *cevichea* u svijetu. To jelo od sirove ribe kratko marinirane u sokovima citrusa, uz dodatak čilija i drugih začina, uobičajeno je u Srednjoj i Južnoj Americi, a upravo je Acurio najveći majstor njegove pripreme, kako zbog tehnike, tako i zbog uporabe mnogih vrsta organski uzgojenih limuna, limeta i čilija.

Upravo podjela pojedinih nacionalnih kuhinja na tradicionalni i avangardni dio, koji se međusobno ne preklapaju, pokazala se obrascem za većinu prezentacija i očigledno je svjetski trend. Iako se tehnički razvijaju zajedno s ostatkom svijeta, a njihovi koncepti postaju sve složeniji i sofisticiraniji, *chefovi rubnih* svjetskih kuhinja održavaju stalnu vezu s prošlošću, okusima djetinjstva, i neprestano istražuju svijet zapostavljenih i zaboravljenih namirnica, čime su potpuno u skladu s trenutno najnaprednijim svjetskim kulinarskim filozofijama.

Uz glavni program u velikoj dvorani, Gastronomika je usporedno ponudila i više dodatnih – brojne radionice (do petnaest sudionika), rasprave, program OFF (svijet restorana, vina i hotela), Market (mjesto sastanka za profesionalce),



Planet Grill (natjecanje najboljih španjolskih *grill*-majstora), Jordi Estadella (natjecanje barmena u spravljanju *gin & tonic*-koktela), Gastronomika Popular (za široku publiku) i još štošta.

Ne čudi stoga da je tijekom četiri dana trajanja kongresa (tri dana službenoga programa) u svim kongresnim prostorima Kursaala bilo vrlo živo. Tako je, primjerice, Alex Atala petnaestorici mladih ljudi, većinom kuhara, objašnjavao pod kolikim pritiskom radi *chef* restorana koji se nalazi na sedmome mjestu *San Pellegrinove* liste (*Polovica se čini kao san, a polovica kao noćna mora. Što ste više na ljestvici, položaj vam je sve teži, povjerio se*), dok je istovremeno u jednoj prostoriji dalje Gaston Acurio okupljenima pričao sličnu priču (*Popularnost vas tjera da stalno dolazite s novim idejama i otvarate nove restorane. I onda kad pomislite da ste na vrhuncu i da u Južnoj Americi već svi znaju za vas, uđete na San Pellegrinovu listu i odjednom vam se otvori cijeli svijet*, rekao je). Slično je bilo i sljedećega dana, kada su usporedno razgovore vodili Grant Achatz i Heston Blumenthal.

Vreva je vladala svuda, a posebno u prostoru za delegate, gdje su se u stanci za ručak iznosile sve moguće delicije, kao i u VIP-prostoru Joselita, najpoznatijega svjetskog proizvođača pršuta (na ulazu je stajao nedvojbeni natpis: *Declarado el Mejor Jamón del Mundo*), gdje se pojavio doslovno svatko tko išta znači u svijetu gastronomije, a u tom se trenutku nalazio u San Sebastiánu. Tamo je narezano bezbroj paradnih pršuta Bellota Joselito Gran Reserva i natočeno bezbroj čaša vina, a sam Juan Jose Gómez, predsjedavajući Joselita, nije imao više od nekoliko minuta za bilo koga od pripuštenih u taj prostor.

Zanimljivi program Gastronomike svakoga su dana pratile i svečane večere. Na prvoj, održanoj večer uoči početka kongresa, kuhali su mnogi vodeći restorani San Sebastiána i okolice (svaki je pripremio jedno jelo), pa je u ponudi bio raspon od desetak ribljih kreacija (uglavnom bakalar i veliki atlantski oslić) do nevjerojatno sočnih govedih odrezaka, koje su majstori roštilja pekli na otvorenom, pred očima znatiželjnika. Dakako, nije moglo ni bez *službenoga* pića San Sebastiána – *gina & tonica*, koji se spravljao posebnim lokalnim ritualom (svaki barmen ima svoje tajne).

Nakon prvoga dana službenoga programa kongresa, svečana večera od pet sitnih predjela i sedam sljedova poslužena je u privatnoj kuharskoj školi Aiala u dvadeset kilometara udaljenu turističkom mjestu Zarautz, a jela su pripremali njezini najbolji učenici, danas *chefovi* nekih od vodećih gradskih restorana. Sljedeće večeri, s ostalim uzvanicima, uputili smo se do Getarije, još jednoga ribarskog mjestašca i turističkoga središta rivijere San Sebastiána, i to u čuveni restoran Elkano, neslužbeno najbolji riblji *grill*-restoran na svijetu (domaćini su titulu potkrijepili hvalospjevima brojnih čuvenih svjetskih *chefova* koji su ga posjetili). Meni je, dakako, narioza riblje delicije sa žara – školjke čančice ili lisanke (*almejas*), *kokotxas* (meso iz podbratka velikog atlantskog oslića), jastoga i, na koncu, romb, zaštitni znak restorana. I taj je restoran na kraju poslužio vlastitu verziju *gina & tonica* (Fever Tree & Master's Selection Gin).

Program Gastronomike u glavnoj dvorani svakoga je dana završavao najatraktivnijim gostima. Prvoga dana tako su svoje beskompromisne avangardne filozofije izložili Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante, Denia kod Alicantea), Andoni Luis Aduriz i Joan Roca. Finale drugoga dana pripao



je *baskijskim legendama* – Arbelaitzu, Subijani, Arzaku i Berasateguiju (zajedno drže ukupno 15 *Michelinovih* zvjezdica), dok je sam završetak kongresa, u do posljednjega mjesta popunjenoj velikoj dvorani, bio rezerviran za prezentacije *Manipuliranje osjetilima* Hestona Blumenthala, *Iznenadujućí okusi Singapura* Ignatiusa Chana te *Izazovite, uzbudite* Granta Achatza.

Savršena organizacija, zanimljivi programi predstavljeni na uzbuđljiv način i sjajan, jedinstven ugođaj najsnažniji su dojmovi koje smo ponijeli s ovogodišnje Gastronomike. Za sljedeću godinu domaćini jedne od najzanimljivijih priredbi u svijetu gastronomije najavili su nove izazove. Jedva čekamo! ▀



*Alex Atala*  
*Brazil*





BRAZILSKI CHEFOVI: ROBERTA SUDBRACK, ALEX ATALA, CLAUDE TROIGROS I HELENA RIZZO





# Intervjui s vodećim chefovima Brazila, Meksika i Perua



Alex Atala *chef* je i vlasnik restorana D. O. M. u São Paulu, koji zauzima 7. mjesto na *Restaurant Magazine*ovoj listi *San Pellegrino 50 Best World's Restaurants*, a postao je poznat po verzijama tradicionalnih brazilskih jela u koja je unio francuske i talijanske utjecaje.

Atala, koji je u mladosti bio panker i D. J. (o tome danas svjedoče njegove brojne tetovaže) i s 18 godina putovao Europom, u kuharski je zanat ušao slučajno, tražeći najjednostavniji način za europsku radnu dozvolu. Završio je ugostiteljsku školu, radio s dvojicom poznatih *chefova*, Jeanom Pierreom Bruneauom i Bernardom Loiseauom (*chef* legendarnoga restorana Côte d'Or, koji je počinio samoubojstvo 2003, nakon što je čuo glasine da bi mogao izgubiti treću *Michelinovu* zvjezdicu). Po povratku u Brazil, otvorio je 1999. vlastiti restoran D. O. M., kojim je potpuno izmijenio kreativnu kuhinju Brazila i postao ambasadorom brazilskih okusa u svijetu. Njegov koncept brazilskoga kulinarskog identiteta uključuje stalno traganje za autohtonim namirnicama Amazone, stimuliranje njihovih uzgajivača te uključivanje *divljih* namirnica u jela, što predstavlja u svome restoranu. Atala danas u Brazilu ima niz kolega sljedbenika i vlastiti televizijski šou.

## Kako je biti prvi brazilski chef koji se proslavio u svijetu?

To je istodobno i zadovoljstvo i muka. No mnogo je više zadovoljstva (smijeh). Znaite, *chefovi* uvijek žele postati poznati, pa bi u tom smislu to trebalo biti ostvarenje moga sna.

## Kako se od pankera postaje chef?

Jednostavno – pranjem suda (smijeh). Potječem iz jednostavne obitelji iz predgrađa São Paula, pola palestinskoga, a pola irskoga podrijetla. S četrnaest otkrio sam svjetonazor *sex & drugs & rock'n'roll*, i otud je sve krenulo.

## Koliko se presudnim pokazao vaš put u Europu?

Imao sam osamnaest, zanimao me samo *punk rock* i krenuo sam na klasični put Europom s ruksakom na leđima. Negdje na pola puta odlučio sam da se neću vratiti u Brazil, pa sam morao naći posao. Počeo sam zarađivati kao ličilac, ali su se viza i dozvola za rad pokazale kao problem. Zato sam upisao kuharsku školu i počeo raditi u kuhinji, odnosno prati suđe. I

onda sam se zaljubio u kuhanje, nešto što prije nisam mogao ni zamisliti.

## To vas je iskustvo izmijenilo?

Potpuno. Kad sam postao *chef*, disciplina mi je postala nešto iznimno važno. Prije toga nisam uopće znao što je to. Mogu reći da me ovaj posao postavio na prvi put.

## Što u njemu najviše volite?

To što je pun velikodušnosti, suradnje, dijeljenja znanja s drugima, bez nadmetanja. Znaite, nekada su *chefovi* bili suparnici, a danas među nama vlada prijateljstvo, čak i bratstvo.

## Što je bila vaša temeljna ideja kad ste 1999. otvorili D. O. M.?

Prvo pravilo koje sam si odredio bilo je da restoran bude brazilski. Bio sam svjestan da bez obzira kako dobar *chef* bio, francusku kuhinju neću moći raditi tako dobro kao francuski *chefovi*. Zato sam se i odlučio za brazilsku kuhinju. Znao sam da nju mogu raditi bolje od bilo koga drugog u svijetu.

## Na koji ste način autohtone brazilske namirnice spojili s francuskim i talijanskim utjecajima?

Kombinirajući ih s namirnicama tih zemalja, recimo s tartufima ili gusjom jetrom. Ali brzo sam shvatio da *fine dining* nisu ni skupe namirnice ni avangardne tehnike, već jedna namirnica i jedan recept u svojem najboljem svjetlu. Tehnike su poput povećala – dobroga *chefa* učine boljim, a lošega još gorim (smijeh).

## Onda ste 2009. odlučili s jelovnika maknuti tartufe i gusju jetru, da biste osnažili svoj koncept brazilskoga kulinarskog identiteta. Je li to zapravo bio početak vašega zrelog stila?

Jest. Posljednjih 5–6 godina u D. O. M. je dolazilo sve više europskih i američkih *chefova* i gastronominara, i svi su se oduševljavali okusima Amazone. Onda sam odjednom shvatio da ako netko dolazi jesti u Brazil, da želi okusiti Brazil, a ne jesti nešto što može i drugdje. Onaj tko želi upoznati našu kulturu to će najbolje napraviti uranjajući u lokalne okuse.



**Ima li vaš uspjeh veze s vladajućim trendom sakupljača i tragača za namirnicama?**

Naravno, naravno. Zanimljivo je to s trendom sakupljanja i traženja namirnica. Bez obzira koliko mi tehnološki i znanstveno napredovali u kuhinji, nešto nas uvijek tjera da se ponovno približimo prirodi. To je naš *ouroboros* (drevni simbol zmije koja grize vlastiti rep, op. a.).

**Imate li sličnosti sa chefovima poput Renée Redzepija, Petera Gilmorea, Andonija Aduritzza, Massima Botture...?**

Jako mnogo. Zanimljivo je to kako skandinavski, australski, španjolski i talijanski *chef* mogu, potpuno nezavisno, doći na istu ideju. Svakomu od nas ona je došla posve intuitivno. Možda je to i generacijska stvar, ne u smislu dobi, već načina razmišljanja.

**Koliko su vam važne divlje i autohtone namirnice?**

Jako. Južna Amerika, Brazil i Amazona jedina su mjesta na svijetu gdje još možete naći nove, još neotkrivene namirnice, nešto što ni znanstvenici još ne poznaju, nešto što još nitko nije kušao izvan toga područja. Jedino od domorodaca možete naučiti o tisućama biljaka koje tamo rastu, jestivim kukcima i sličnim stvarima... Ipak, kukce i paukove ne služim u svom restoranu, jer zakon to ne dopušta.

**Što je bit projekta Brazilske namirnice?**

Bit je organiziranje lokalnih uzgajivača i domorodaca u svrhu sustavne proizvodnje brazilskih, odnosno amazonskih autohtonih namirnica na samoodrživ način. Za mene je to budućnost kulinarike. Rabeći lokalne proizvode podupirete i ekonomski pomažete na socijalnoj razini. Doista vjerujem u to.

**Kako biste sami definirali svoj stil kuhanja?**

Kao brazilski. Suvremeni brazilski, ako baš hoćete. Rabim brazilske namirnice, dosta njih *divljih*, i pripremam ih na suvremen način. Za mene nije važno pojedino jelo, već degustacijski meni, koji vam, zajedno s ambijentom restorana, mora dočarati Brazil.

**Kako u ovome trenutku izgleda fine dining scena u Brazilu?**

Širi se, i to jako brzo. Pojavila se generacija mladih *chefova*, koji rade potpuno originalno, na svoj način. To je jako važno – biti svoj, autentičan.

**Na San Pellegrinovo listi uspinjete se od 2005. Je li vas iznenadio dobar prijem vašeg restorana u svijetu?**

Naravno da jest. Nikada nisam ni sanjao tako nešto. Nisam se trudio biti priznat, već autentičan. Ali ispalo je da se to opredjeljenje poklopilo s trendom u svijetu i naravno da sam pri liku zgrabio. Znaite, *Michelina* nema u Južnoj Americi i zato je *San Pellegrino* jako važan, da bismo se mogli uspoređivati sa svijetom.

**Što vidite kao sljedeći izazov?**

Htio bih u Brazilu napraviti nešto što se već događa u Peruu – gastronomijom pomoći lokalnim proizvođačima, dati im posla i mogućnost zarade, ponuditi im budućnost putem hrane i, na neki način, prenijeti im dio moga uspjeha. 🍷





OKUSI PREKO GRANICE: SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2011

*Mikel Alonso*  
*Meksiko*



A black and white close-up portrait of a man with a beard and mustache, looking directly at the camera with a slight smile. He is wearing a white shirt and a dark lanyard with some text on it. The background is bright and out of focus.

*& Bruno  
Oteiza*



Baskijski *chefovi* Bruno Oteiza i Mikel Alonso proslavili su se svojim projektom Biko, restoranom u Mexico Cityju koji se nalazi na 31. mjestu *Restaurant Magazine*ove liste *San Pellegrino 50 Best World's Restaurants*. Biko najkvalitetnijim meksičkim namirnicama i decentnom uporabom znanošću nadahnute tehnologije daje baskijski pečat i izražene okuse u složenim, vrlo moderno prezentiranim jelima.

Oteiza je rođen u San Sebastiánu, godinu prije negoli se u obližnjem Biarritzu rodio Mikel Alonso, a zanat je izučio u čuvenom restoranu Akelarre Pedra Subijane, a u Meksiko je došao raditi u restoran Tezka Zona Rosa, čiji je konzultant bio veliki Juan Mari Arzak. Alonso je u San Sebastiánu stekao diplomu kemijskog inženjera, ali i Ugostiteljske škole Luis Irizar. U Meksiko je došao zahvaljujući ugovoru s tamošnjim Baskijskim centrom, a s Oteizom se susreo radeći u restoranu Tezka. Danas dvojac prilično različitih karaktera nadopunjuje jedan drugog i u vlastitu restoranu Biko nude originalnu kuhinju koja se samo uvjetno može nazvati baskijsko-meksičkom fuzijom.

**Kažu da imate vrlo različitu narav, ali da ste vrlo slični kad je u pitanju kulinarska filozofija. Na koji način to uspijevate?**

**Oteiza:** Jednostavno. Mikel me čini boljim. Ali uglavnom imamo isti cilj, a ni on ni ja nemamo veliki ego.

**Alonso:** Kulinarska filozofija za nas je obična, svakodnevna stvar. Udvoje smo jači i uvijek se možemo konzultirati. Ja sam više smiren i analitičan, a Bruno eksplozivan i spontaniji.

**Oteiza:** Idealna kombinacija. To je kao da dobijete treću osobu. S velikim egom (smijeh).

**Što ste najvažnijega donijeli sa sobom u Meksiko?**

**Oteiza:** Ono što sam dotad naučio. Kuhati sam učio u Francuskoj, u doba kada je Francuska bila središte kulinarskoga svijeta, što mi je otvorilo oči i zarazilo me hranom. Kod Jean-Paula Clavéa naučio sam o disciplini. Dolazio bih prvi u kuhinju, oprao pod i svima kuhao kavu. Onda bi došao Clavé i u besprijevano bijelom kuharskom odijelu bacio bi se na pod i valjao se, a onda ustao da vidi koliko se uprljao, odnosno koliko sam dobro obavio posao. Onda sam kod Pedra Subijane sve to doveo u kreativni kontekst, naučio kako rabiti maštu. Arzak me poslije, između ostaloga, naučio na kuhanje gledati očima nevinu i znatiželjna djeteta.

**Alonso:** Meni su najvažnija bila sjećanja na okuse koje sam usvojio provodeći ljetne praznike kod bake i djeda na selu. Osim toga, nakon studija kemije, na hranu sam gledao na posve drukčiji način.

**Danas ste na prezentaciji rekli da ne želite biti odveć ozbiljni. Koliko su sloboda i zabava važne u vašim jelima?**

**Oteiza:** To su neizostavni elementi. Svako je jelo jako ozbiljno promišljeno, ali tako da ono mora zabaviti gosta.

**Alonso:** Ono što je jako važno za našu kuhinju jest činjenica da ako nešto radimo kako ne bi trebalo, to zapravo znači da radimo ispravno. Kad tako gledate na stvari, postajete slobodni i uživajte u onome što radite.

**Što za vas osobno znači pojam nove baskijske kuhinje?**

**Oteiza:** Prije svega, novi pogled na tradicionalne recepte. Zatim, oslobođenje jela od nepotrebne složenosti. I, na kon-



cu, estetika jednostavnosti. Jako je važno i to da je ta kuhinja omogućila tradicionalnim dobavljačima da i dalje rade svoj posao. Budući da su prije nove baskijske kuhinje tu još u kuhinjama vladali sofisticiranost, *belle époque* i Escoffier, ona je značila izlazak iz tame na svjetlo.

**Alonso:** Slažem se. No mene zadivljuje činjenica da je nova baskijska kuhinja zapravo plod dviju kulinarskih tradicija – tradicionalne baskijske i francuske kuhinje. To je odlična lekcija, posebno zato što pokazuje da je tako nešto moguće čak i u vrlo nacionalističkoj sredini. Upravo tu ideju mi smo prenijeli i u Meksiko.

### *Kako ste razmišljali kada ste otvarali Biko?*

**Alonso:** Radili smo zajedno u restoranu Tezka u Mexico Cityju, i taj je restoran upravo završavao svoj prirodni životni ciklus. Jednostavno smo morali nešto napraviti, i to brzo. Dakle, na to su nas prisilile prilike. Ali ideja baskijske kuhinje u spoju s meksičkom tradicijom odmah je bila tu.

**Oteiza:** Treba znati da smo mi u Meksiku tada već živjeli godinama. Zato je ono što mi radimo zapravo meksička kuhinja, točnije vrsta meksičke kuhinje. Možda je još u početnoj fazi, ali je ipak vrsta meksičke kuhinje.

### *Što kažete kad vašu kuhinju nazivaju baskijsko-meksičkom fuzijom?*

**Oteiza:** To je prirodno, jer je to najjednostavniji način kako ju opisati. Bolja definicija jest da je to kuhinja dvojice Baska koji već više od deset godina žive u Meksiku. Vrlo jasno smo odredili da Biko mora biti veliki restoran Mexico Cityja, u kojem ćemo mi raditi kako najbolje znamo. Bilo nam je dosta predrasuda o tome kako se u Meksiku ne može raditi ozbiljno.

**Alonso:** Identitet Bika nije nacionalni, već osoban. On je odraz identiteta ljudi koji tamo rade, a riječ je o pedeset Meksikanaca, dvama Baskima i jednom Kataloncu. I to je identitet koji evoluirao. On nije isti kao onoga dana kada smo otvorili Biko, a nije ni onaj koji će biti jednoga dana u budućnosti.

### *Danas ste rekli da čovjek zapravo ima dva želuca?*

**Alonso:** Poznato je da postoji vrlo jaka veza između mozga i želuca, pa je naš prvi zadatak u ljudima pobuditi želju za jelom. Nije dobro kad samo vaš želudac traži hranu, već to mora željeti i mozak. Recimo, kad je čovjek pod stresom, usta su mu suha i ne može uživati u hrani. Zato su neka od naših jela i osmišljena tako da stvaraju slinu u ustima.

**Oteiza:** Osim toga, u restoranu mora sve biti podređeno tomu da se čovjek opusti i da mu se ugađa, samo da bi što više mogao uživati u hrani. Volimo reći da gost iz našeg restorana mora otići kao druga osoba, netko tko je doživio nešto što ga je izmijenilo.

### *Mijenja li se klijentela vašeg restorana zahvaljujući usponu na San Pellegrinovoj listi?*

**Oteiza:** Da. Sve je više gostiju iz inozemstva, sada ih je već oko dvadeset posto. Ono što je jako važno jest da što više svijet gleda na Meksiko, to će se razina kvalitete kuhanja tamo podizati. Zato meksička gastronomija raste, što je dobro za zemlju uopće. Zahvaljujući *Restaurant Magazineu* stvoren je novi svijet. Dosad su postojali samo Europa, Sjedinjene Države i Japan, a sada smo tu svi.



**Alonso:** Zahvaljujući *San Pellegrinovoj* listi, sada se možemo uspoređivati s restoranima u svijetu. To je veliki motiv i poticaj, posebno za mlade *chefove*. Ali meni osobno to ništa ne znači. Ja i bez toga jako dobro znam što i kako mi radimo i koliko to vrijedi. Mnogo mi je važnije da u Meksiku ostavimo traga i da prenesemo svoja znanja na mlade ljude. 🍴





OKUSI PREKO GRANICE: SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2011

*Gastón Acurio*  
*Peru*







Gaston Acurio velika je latinoamerička kuharska zvijezda i ambasador peruanske kuhinje u svijetu. Njegov paradni restoran Astrid y Gastón u Limi, koji se bavi modernom peruanskom kuhinjom, nalazi se na 42. mjestu *Restaurant Magazine*ove liste *San Pellegrino 50 Best World's Restaurants*.

Acurio je sin poznatoga peruanskog političara i studirao je pravo u Limi i Madridu. Studij je napustio da bi se upisao u hotelijersku školu, a potom i na Le Cordon Bleu u Parizu, gdje je susreo buduću suprugu, Njemicu Astrid Gutsche. U Peru se vratio 1993. i sa suprugom u vlastitu restoranu Astrid y Gastón počeo stečena znanja primjenjivati na peruansku kuhinju. Vizionarskim radom ne samo da je tradicionalna peruanska jela ponudio na moderan način, već je pokrenuo i brojne projekte za dobrobit uzgajivača hrane, ribara i kuhara, čime je stekao status mješavine Jamieja Olivera i Che Guevare. Danas je Acurio vlasnik 31 restorana, među kojima su i podružnice Astrid y Gastón u Santiago de Chileu, Bogoti, Quitu, Caracasu, Panami i Madridu, niz *cevicheria* pod imenom La Mar (u Limi, Meksiku, Brazilu, Čileu, San Franciscu i New Yorku) te još niza različitih lokala, u rasponu od *fine dininga* do *street fooda*.

### **Kako to da ste u Madridu studij prava odlučili zamijeniti hotelijerskom školom?**

Zato jer mi se ukazala prilika. Znao sam od samog početka želio biti kuhar, ali su moji roditelji mislili da sam lud, jer su bili bogati i nisu vidjeli smisla u tome poslu. Od mene se, kao jedinoga sina, očekivalo da se, kao i otac, bavim politikom. Zato sam i upisao pravo. No 1988, za vrijeme studija u Madridu, u novinama sam vidio članak o Juanu Mariju Arzaku. Još isti vikend sjeo sam na vlak i otišao u San Sebastián da bih jeo u njegovu restoranu. Imao sam osamnaest godina i potrošio sam sav novac koji sam imao da bih jeo u restoranu s trima *Michelinovim* zvjezdicama. To je za mene bilo pravo otkriće, i već sljedeći tjedan u Madridu sam upisao hotelijersku školu. Jasno, roditeljima nisam ništa rekao, i to pune tri godine. Oni su očekivali da ću se u Limu vratiti kao pravnik i jednoga se dana kandidirati za predsjednika, a ja sam došao kući kao kuhar. Možete misliti kako su to primili.

### **Zašto ste odlučili nastaviti školovanje na Le Cordon Bleu u Parizu?**

Kad sam se vratio kući, roditelji su rekli – dobro, upropastio si svoj život i što ćeš sad? Rekao sam da bih htio ići učiti u Francusku, jer je to tada bila kulinarska meka. Rekli su – u redu, ali to će biti naša posljednja pomoć. Tamo sam otkrio potpuno novi svijet.

### **Jeste li tamo sa svojom budućom suprugom već maštali o vlastitom restoranu?**

Jesmo, što se i ostvarilo. Astrid y Gastón u početku je bio francuski restoran, što nije imalo nikakva smisla. Postupno, u jela smo dodavali peruanske začine i primjenjivali tradicionalne peruanske tehnike. Onda sam, nakon dvije godine, u goveđi gulaš počeo stavljati čili-papričicu *aji*, a sljedeće godine na jelovnik sam uvrstio prvi *ceviche* i *tiradito* (peruanski riblji *carpaccio*). Do 1999. Astrid y Gastón više nije bio francuski, već peruanski restoran. Maslac i vrhnje polako su nestali iz naše kuhinje. Dakle, radilo se o procesu.





### **Što za vas znači nova peruanska kuhinja?**

Prvo, riječ je o hrani koja je jako povezana s prirodom i s ljudima koji rade u prirodi – uzgajivačima, ribarima... Drugo, to je kuhinja koja iznimno poštuje tradiciju, ali je istovremeno otvorena prema cijelome svijetu. Nova peruanska kuhinja izrazito je socijalna, u smislu davanja poticaja društvu. To je izdašna, lagana i vizualno zanimljiva kuhinja vrlo ekspresivnih okusa.

### **Koje namirnice igraju glavnu ulogu?**

Posebno mjesto imaju čili-papričice. Peruanske čili-papričice, koje se zovu *aji*, potpuno su nepoznate izvan Anda i njihov je okus zapravo okus Perua. One su ključna namirnica u peruanskoj kuhinji, poput algi, *wasabija* i sojina umaka u Japanu ili parmezana, rajčice i maslinova ulja u Italiji.

### **Vaš je zaštitni znak ceviche, jelo od sirove ribe začinjeno sokom citrusa. Što vas je privuklo tom jelu?**

Ono što ja pokušavam jest naći savršeni *ceviche* u smislu integriteta tog jela. Mislim da ne možemo imati izvrstan *ceviche* ako ga radimo od ribe čija je vrsta ugrožena. Dakle, moramo težiti za savršeni *cevicheom* koji je održiv, koji pomaže okolišu i ribarima, a koji je istovremeno i savršeno ukusan. Ono za čim težimo jest poštovanje prema namirnici. Jer ako su potrebne stotine i tisuće godina da bi se razvila neka vrst ribe i nekoliko godina da ta riba organski naraste u moru, u stalnoj borbi s ostalim ribama i čovjekom, kada ta riba da život da bismo mi uživali u *cevicheu*, to je vrijedno poštovanja.

### **Važan vam je i identitet?**

Naravno, u Peruu imamo svoj stil kuhanja. Tim stilom možemo rušiti mnoga pravila. Ne moramo više raditi samo *ceviche* s limetom i čilijem. Možemo rabiti razne vrste voća, povrća, meso... Ali stil počiva na sirovoj ribi, kiselosti, pikantnosti i svježini, bez masnoća... Peruanski stil *cevichea* ne podnosi ni maslinovo ulje, koje ćete recimo naći u meksičkom *cevicheu* i drugdje. Peruanski *ceviche* potpuno je sirov, a to dugujemo japanskome utjecaju. Nekada se riba u *cevicheu* marinirala osam sati, što ju je potpuno skuhalo. Danas je mariniramo trideset sekundi do najviše nekoliko minuta.

### **Je li vas iznenadilo da je svijet odjednom postao zainteresiran za otkrivanje nove peruanske kuhinje?**

Ne baš. Znače, mi se osjećamo dijelom svjetskoga pokreta koji se okreće kuhinjama temeljenim na lokalnim namirnicama koje su ljudi zapostavili ili zaboravili, kuhinjama koje te namirnice predstavljaju na nov način, poput skandinavske, australske... U Peruu smo mi *chefovi* u toj misiji snažno povezani s uzgajivačima i ribarima.

### **Za Astrid y Gastón upravo pripremate novu inkarnaciju?**

Točno. U jednom od najekskluzivnijih dijelova Lime, u tri stotine godina staru dvorcu, planiramo napraviti najdemokratskiji restoran na svijetu. U vrtu će se nalaziti *fine dining* sala, gdje će cijene biti visoke. Ali tu će biti i bar, za kojim će se moći jesti hrana od istih namirnica, ali za dvadeset posto cijene. U drugome dijelu vrta prodat će se *antichuchosi* (peruanski ražnjici, op. a.), sendviči i slična jela, za nekoliko dolara. Sve će to biti u jednome mjestu, kao jedan veliki restoran. U dvorcu će se nalaziti kulturni centar, koji će biti otvoren svima i gdje ćemo držati besplatne tečajeve kuhanja. To je moja ideja demokratske gastronomije. Imam moć i želim je podijeliti s drugima.

### **Hoćemo li onda, nakon svih vaših gastro socijalnih projekata, ipak vidjeti slogan – Chefa za predsjednika?**

(Smijeh) To me svi pitaju (smijeh). To se neće dogoditi, jer moja kći onda više nikada ne bi sa mnom razgovarala (smijeh). ■