



Talijanski sjever protiv juga u Baskiji

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

Svima nam je dobro poznato rivalstvo između talijanskoga Sjevera i Juga. Sjever je prosperitetniji, razvijeniji, ima bogatu industriju i više stila, dok je Jug jednostavniji, tradicionalniji, s više predrasuda i pretežito oslonjen na poljoprivredu. Riječ je o podjeli koja nije strana ni državama poput Sjedinjenih Država, Kube, Meksika...

Ipak, za talijansku podjelu, više od drugih, specifične su jezične razlike, akcenti, izrazi i dijalekti, zatim geste i govor tijela, ponašanje u svakodnevnim i posebnim društvenim situacijama, pozdravljanju, obiteljskome životu, rasporedu navika tijekom dana... Ipak, možda najveće razlike nalazimo u kuhinjama Sjevera i Juga, premda obje kulture imaju jednako izazovnih jela.

Upravo na posljednje ciljali su organizatori kongresa San Sebastián Gastronomika 2014, 16. izdanja ugledne priredbe, koja je, korak po korak i usprkos recesiji i nepovoljnoj ekonomskoj situaciji u Španjolskoj, izrasla u jedno od najvažnijih gastrodogađanja u svijetu. I ovogodišnja tema *Italija: Sjever vs. Jug* bila je toliko primamljiva da je San Sebastián od jedne od najatraktivnijih europskih gastrodestinacija (grad s najviše *Michelinovih* zvjezdica po glavi stanovnika) pretvorila u svjetski gastroepicentar. O svemu govori i broj posjetitelja te prijavljenih delegata i gastronominara iz svijeta, koji su se u listopadu okupili u tome baskijskom gradu. Roser Torras, predsjednica tvrtke Gsr, organizatora kongresa, zaključila je da *brojke govore dovoljno te da se radilo o posebno nestrpljivo iščekivanoj priredbi, s obzirom na sličnosti talijanske i španjolske kuhinje, kako u namirnicama, tako i u ukusima.*

Organizator je ideju temeljio na tome da, kad je gastronomija u pitanju, ne možemo govoriti o Italiji u jedini, već o mnogim Italijama. Tvrdnja počiva na činjenici da je Italija velika zemlja, s različitim pokrajinama, kulturama i senzibilitetima, pa u skladu s tim i kuhinjama. Naime, od sjevera do juga, Garibaldiju usprkos, Italija je i dalje kaleidoskop pejzaža, naroda i posebnih ukusa. Sjever i Jug čine guste šume Pijemonta, nestvarno plavetnilo Tirenskoga mora, Alpe i Vezuv, Venecija i Sicilija. Milano i Rim... Sva ta jedinstvenost i raznolikost, kao i brojni gastronomski svjetovi, sačinjavaju jednu od najčudesnijih, najstrastvenijih i najslikovitijih kuhinja svijeta. Usprkos klišejima rođenim zahvaljujući globalnoj popularnosti talijanske kuhinje, sjever i jug te zemlje nude dvostruki panoramski svijet okusa, koji mnogi tek trebaju otkriti. Nije riječ samo o tradicionalnoj talijanskoj kuhinji i njezinim suvremenim verzijama, već i o avangardnim kreacijama brojnih *chefova*, nadahnutih morem, planinama, šumama i ostalim bogatstvima te zemlje.

Stari, svima dobro poznati recepti, složena modernistička jela, *cibo da strada* (talijanska verzija *street fooda*) i neprestano skakanje sa sjevera na jug i obrnuto, sve je to bilo lajtmotiv ovogodišnjeg izdanja Gastronomike, prvi put osmišljenoj kao *sučeljavanje* dviju oprečnih točaka, a sve u svrhu uživanja, učenja i *sna o jednoj Italiji*, koji se ostvario u San Sebastiánu.

Kongres je najavio sve najbolje što ima ponuditi talijanski Sjever i Jug te sva najvažnija talijanska šefovska imena – Massimo Alajmo, Massimo Bottura, Niko Romito (svi po tri *Michelinove* zvjezdice), zatim velikani Gennaro Esposito, Carlo Cracco, Davide Scabin... te mlade snage, koje su predvodili

Andrea Berton i Lorenzo Cogo, uz mnoge druge, ukupno nositelji više od 30 *Michelinovih* zvjezdica. Program su *podebljali* i najbolji baskijski *chefovi* Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Hilario Arbelaz i Pedro Subijana (članovi organizacijskog odbora), kao i Elena Arzak, Eneko Atxa i Josean Alija, kojima su se pridružili i drugi španjolski *chefovi* – Joan Roca, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Dani Garcia, Ángel Leon...

Događaj je bio neodoljiv mamac za mnoge mlade i već etablirane *chefove* širom svijeta, restoratere, somelijere i profesionalce iz svih područja ugostiteljstva, ali i brojne gurmane, koji već godinama kombiniraju posjet Kongresu s uživanjem u gastroblagodatima San Sebastián. Kao i prošle godine, Hrvatska je na listi posjetitelja imala samo jednog profesionalca, ovaj put Minju Adrianu Bilić iz lokala Marea u Premanturi (kao i lani, bio je prijavljen i Tomislav Kožić, *chef* restorana Academia u hotelu Kaj Bluesun u Mariji Bistrici, odnedavna i izvršni *chef* korporacije, ali je u posljednji čas morao odustati od putovanja).

Na Gastronomiku me dovela želja za upoznavanjem novih tehnika i trendova u gastronomiji, kao i za uspostavljanjem kontakata radi stažiranja. Očekivanja su mi se ispunila i više nego sam mislila, i nadam se da me ništa neće spriječiti da u San Sebastián odem i sljedeće godine. Dovoljno je reći da sam pozvana kod Juana Marija i Elene Arzak na stažiranje u njihov restoran, a oduševilo me i to da su i mnogi drugi chefovi otvoreni za suradnju i pomoć u edukaciji. Od svega, najviše me se dojmila nesebičnost chefova u dijeljenju saznanja, novih tehnika i recepata, njihova predanost i stalno traganje za novim, kao i međusobna suradnja. Ne znam zašto na Gastronomici nema više profesionalaca iz Hrvatske. Razlozi su sigurno različiti – netko zbog obveza, drugi zbog novca, a nažalost većina, vjerojatno, zbog nedostatka ambicije i želje za osobnim napredovanjem, rekla nam je Adriana Bilić.

San Sebastián nas je u nedjelju, prvoga dana Kongresa, dočekaio okupan suncem, mnoštvom šetača u kratkim rukavima, lijepo popunjenim trima gradskim plažama, ponekim kupačem i vedrim raspoloženjem na uličicama staroga grada, gdje se u mnogobrojnim barovima uživalo u *pintxosima* i različitim pićima. Ipak, najživlje je bilo pred Kursaalom, dvoranom u kojoj se redovito održava San Sebastián Gastronomika. Kao i prošle godine, prvi dan Kongresa bio je posvećen *popularnoj gastronomiji*, pa su stotine građana San Sebastián imale prilike uživati u talijanskom *street foodu*, kao *teaseru* za ono što će uslijediti u iduća tri dana. Zvijezda te vrste hrane ovom je prigodom, dakako, bila *pizza*. No, nimalo obična, već u tri verzije, koje su spravljala tri majstora *pizzaiola*.

Napolitanac Enzo Coccia, vlasnik jedine *pizzerije* na svijetu kojoj je dodijeljena *Michelinova* zvjezdica, Raimondo Cinque, specijalist za *pizzu od metra* (posebna vrsta koja se, osim oblikom, razlikuje i strukturom tijesta) i Enzo Piccirillo, guru



pržene *pizze* (sjajan specijalitet, koji se priprema na rijetkim mjestima u Napulju), postavili su radne plohe pred Kursaalom i već prvoga dana poslužili oko tisuću porcija nedvojbeno najboljih *pizza* na svijetu, spravljenih uživo pred publikom od tijesta i namirnica donesenih iz Italije te pečenim u pećima na drva (Piccirillo u kotliću *à la* kotlovina), koje su također donijeli sa sobom. Tri *pizza*-momčadi pred Kursaalom ostale su i naredna tri dana te od 11 do 20 sati tjerale slinu na usta onima koji su u redu čekali na svoju porciju.

U nedjelju je Coccia unutar Kursaala demonstrirao pripravu autentičnoga tijesta za *pizzu* te pripravu temeljne *pizze* Margarite. Christiano Piccirillo, sin slavnoga oca, objašnjavao je tajne pržene *pizze*, dok su talijanski *chefovi* koji rade u Španjolskoj spravljali različite vrste tjestenine (jaja sa sjevera i brašno s juga), i to u tradicionalnim, modernim, pa čak i avangardnim verzijama.

Prvi dan službenoga programa (ponedjeljak) bio je iznimno jak, jer su se na glavnoj pozornici Kursaala redom smjenjivali talijanski i španjolski vlasnici više od 30 *Michelinovih* zvjezdica. Massimo Bottura, *chef* modenske Osterie Francescane (tri zvjezdice i dva puta zaredom 3. mjesto na listi *50 Best*), predstavio je novu knjigu naslovljenu *Nikada ne vjeruj mršavome talijanskom chefu* (*Never Trust A Skinny Italian Chef*) i pred prisutnima spravio dva jela – trilju i hrskavu lasanju, potonje posvećeno svima koji najviše vole okrajke lasanje. Carlo Cracco, *chef* milanskog restorana Cracco (dvije *Michelinove* zvjezdice), pripremio je svoju interpretaciju rižota, ističući važnost *zadržavanja identiteta kulinarske tradicije te istovremeno odavanje priznanja ostalim kuhinjama svijeta*. Stigavši izravno s obale Sorrenta, Gennaro Esposito iz restorana Torre del Saracino (dvije *Michelinove* zvjezdice) oduševio je spravljajući trilju s pestom, crvenim lukom i marmeladom od tikvica, čime je potvrdio glavne odrednice svoga prepoznatljivog stila – namirnice i autentičnost. Jutarnji dio programa završili

su Elena i Juan Mari Arzak te, u čast 25. godišnjice prve *Michelinove* zvjezdice njihova kultnog restorana Arzak, priredili podobrazine velikog atlantskog oslića s bambusom i lignju u listu vinove loze.

Nakon što je prethodne tri godine na svakom izdanju Gastronomike posluživano gotovo 20.000 miniporcija u formatu *real time tastinga* – koji omogućava da, dok neki *chef* priprema jelo na pozornici, promatrači u publici istovremeno ga imaju prilike i kušati (pripremljeno u kuhinji iza pozornice) – taj provjereni format nastavljen je i ove godine.

Poslijepodne istoga dana katalonska šefica Carme Ruscalleda iz restorana Sant Pau u mjestu Sant Pol de Mar (tri *Michelinove* zvjezdice), kod Barcelone, priredila je *romesco dashi*, japanskom juhom nadahnutu verziju umaka *romesco* iz katalonske Tarragone (bademi, pinjoli, lješnjaci, prženi češnjak, maslinovo ulje, crvena paprika) te objasnila način na koji joj priroda služi kao početni korak za svako novo jelo.

Tijekom dana Andoni Aduriz, Dani Garcia i Quique Dacosta vodili su sesije nazvane Private Kitchen, osmišljene za male skupine prijavljenih. Također, odana je počast i nedavno preminulu Pedru Arreguiju, utemeljitelju restorana Elkano u obližnjoj Guetariji, kojega mnogi drže najboljim ribljim gril-restoranom na svijetu (u studenome je uknjižio *Michelinovu* zvjezdicu). Da epitet nije pretjeran, dokazali su prigodni govori Martina Berasateguija, Pedra Subijane, Karlosa Arguiñana, Juana Marija Arzaka, Hilarija Arbelaitza i Andonija Aduriza, koji su slavili njegov rad.

Te večeri gostujući *chefovi* i pozvani novinari večerali su baš u Elkanu, restoranu o čijim smo jelima izvještavali u osvrtima na prethodna tri izdanja kongresa. Ove godine, pak, imali smo sreću biti među ekskluzivnim gostima jedne doista posebne večere, koja se održala u restoranu Azurmendi, a koja nije bila sastavni dio Gastronomike (vidi okvir).

Drugoga službenog dana Kongresa (utorak) najveće je zanimanje vladalo za prezentaciju Joana Roce, genijalnoga



chefa restorana El Celler de Can Roca (tri *Michelinove* zvjezdice, 2. mjesto na listi *50 Best*), znakovito nazvanu *Ficción glocal*, koja je glavnu dvoranu Kursaal popunila do pucanja. Roca je na pozornici pripremio ražu sa senfom iz Girona i sladoledom od kukuruza i *huitlacochea* (kukuruzna snijet, nametnik na kukuruznom klipu ljekovitih svojstava), namirnica koje je donio s ovoljetnoga gostovanja njegovoga restorana u Južnoj Americi (vidi: blog na www.iceipice.hr). U skladu s naslovom prezentacije, Roca je demonstrirao miješanje tradicije s namirnicama iz drugih zemalja te objasnio svoj globalno-lokalni kulinarški stil.

Još jedan od vrhunaca dana bio je nastup majstora ribljih jela, Ángela Leona (Aponiente, dvije *Michelinove* zvjezdice), najprije na sesiji Private Kitchen (20 prisutnih, gdje smo se našli i mi), a potom i na glavnoj pozornici, gdje je predstavio uporabu jestivoga planktona u svojoj kuhinji. *Chef of the Sea*, kako Leona vole nazivati zbog specijaliziranosti za sve što dolazi iz mora, tom je prigodom objavio da je EU napokon i službeno priznala plankton kao namirnicu za ljudsku prehranu (makar ga on poslužuje već godinama). Na zatvorenoj sesiji kušali smo plankton koji se, od stanica uzetih iz mora, uzgaja na morskim farmama, u njegovu izvornom obliku (vrlo intenzivan okus mora, algi i kamenica, kažu s jakim svojstvima antioksidansa, pun vitamina D, minerala...), a potom i u rižotu, dok je Leon dodatno demonstrirao i uporabu ribljih dijelova koji se uglavnom odbacuju (tu u obliku glave tune, neobično ukusna mesa). Plankton je, čini se, najnovija strast španjolskih *chefova*, jer je i Quique Dacosta iz istoimenoga restorana u Déniji kod Valecije za svoje prezentacije napravio francuski prženac s planktonom, puževima i zelenim umakom.

Najnoviji talijanski dobitnik treće *Michelinove* zvjezdice, genijalni Niko Romito iz restorana Reale u mjestu Castel di Sangro u oblasti L'Aquila pokrajine Abruzzo (središnja Italija), predstavio je svoju osebniju kuhinju (*coccina hiperreal*), kojoj je svrha prodiranje u dušu namirnica i otkrivanje njezine biti.

Majstori-*pizzaioli* Coccia, Cinque i Piccirillo na glavnoj su pozornici pojasnili principe svoje tri vrste *pizze*, jedan od najistaknutijih talijanskih *chefova* uopće, Davide Scabin iz restorana Combalzero (dvije *Michelinove* zvjezdice) u mjestu Rivoli kod Torina, demonstrirao je svoj koncept tehničkih umaka, dok je iznimno darovit *chef* mlađe generacije Andrea Berton iz milanskoga restorana Berton, inače majstor elegantnih modernih jela od vrlo običnih i manje poznatih namirnica, objasnio važnost povezivanja različitih identiteta talijanske kuhinje. Program je završio jedan od očeva nove baskijske kuhinje, Pedro Subijana, zabavnom prezentacijom nazvanom *Zemlja igre*.

Posljednjega dana (srijeda), glavna zvijezda programa bio je *chef* jednog iz trolista (prema *Michelinu*) maksimalno ocijenjenih sansebastijanskih restorana, Martín Berasategui, koji je svoju prezentaciju nazvao *Zamišljanje perfekcije*, dok je veliko zanimanje izazvao i Virgilio Martínez, *chef* peruanskoga restorana Central (Lima), koji je prošloga mjeseca na priredbi *Latin America's 50 Best Restaurants* zasjeo na prvo mjesto te liste. U stilu Centrala, koji se bavi pacifičkom kuhinjom i onom peruanskih Anda, ali na izrazito moderan način, Martínez je prezentaciju posvetio kreativnoj strani jela iz doba prije Kolumba (to poslijepodne održao je i vrlo zanimljivu sesiju u programu Private Kitchen). Istoga dana publici se predstavio i mladi talentirani Lorenzo Cogo, *chef* vlastita restorana El Coq u mjestu Marano Vicentino kod Vicenze, sa svojom, kako je sam naziva, *instinktivnom kuhinjom*. Jordi Roca nastupio je zajedno s Albertom Manasseijem, rimskim majstorom prirodnih sladoleda od najkvalitetnijih namirnica, u programu nazvanom *Otkrivanje tajne najboljih sladoleda na svijetu* (Roca je napravio sladoled koji je kombinirao sva četiri temeljna okusa). Program su dovršile mlađe baskijske snage – Josean Alija iz restorana Nerua (Bilbao) i Eneko Atxa (Azurmendi).

Posljednjega dana održano je i 5. nacionalno prvenstvo u grilu (pobjednik Aitor Manterola iz restorana Patxiku-Na, s



PRŽENA PIZZA



ENZO COCCIA, ENZO PICCIRILLO I RAIMONDO CINQUE



MINJA ADRIANA BILIĆ
I JUAN MARI ARZAK



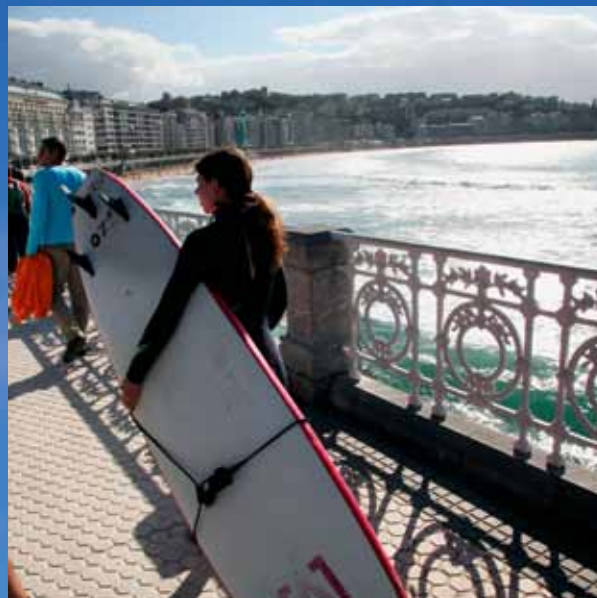


opskrbljivačem mesa Cárnicas Guikarn) te različita natjecanja, poput izbora najboljega španjolskog somelijera (Didier Fertillati iz Quique Dacosta Restauranta), dok je program *Gastronomika mladih* ugostio stotinjak školske djece od 9 do 12 godina i dao im prilike kuhati uz velika šefovska imena.

Sva događanja programa OFF (svijet restorana, vina i hotela), u kojem je glavnu ulogu igralo vino, bila su dupkom popunjena, a vodili su ih eksperti poput Waltera Spellera, Josepa Roce i Luce Maronija. Na natjecanju Wine & Win Competition, koje bira par s najboljim poznavanjem vina, pobijedili su Jorge Orte Tudela i Michael Cooper. Gastronomika Market (mjesto sastanka za profesionalce) predstavila je više od stotinu vrhunskih robnih marki te priredila više od 45 kušanja i prezentacija proizvoda.

Konačne brojke govore da je ovogodišnje izdanje Gastronomike pohodilo oko 12.000 posjetitelja, 1.267 delegata i oko 400 gastronominarina iz čitava svijeta. Broj izlagača (705) porastao je za 35%, prezentacije je održalo 215 govornika, od kojih su 70 bili *chefovi*, nositelji ukupno gotovo 70 *Michelinovih* zvjezdica (30 iz Italije), a sve su organizirale i provele 574 osobe. Talijanski *pizzaioli* u tri i pol dana prodali su 4.525 porcija *pizze*, o Gastronomici je zabilježeno 11.500 *tweetova* (35% više nego lani), 112.000 interakcija na Facebooku, dok je na internetskoj adresi Kongresa posjećeno 43.000 stranica (6% više nego 2013).

Za sam kraj ostavljena je poslastica. Naime, organizatori su najavili da će Kongres iduće godine (4-7. listopada 2015) biti posvećen Singapuru i Hongkongu. Direktorica Roser Torras objasnila je da je *cilj postaviti trend, nešto što će dostojno prezentirati azijsku kuhinju*, dok je Berasategui, član tehničkog odbora, sve uvjerio da *ta dva azijska grada, gastronomski gledano, pristižu poput raketa*. S obzirom da je to općeprihvaćeno mišljenje gastrostručnjaka u svijetu, već se sada veselimo sljedećem izdanju Gastronomike. 🍴





ÁNGEL LEÓN



GLAVNA DVORANA KURSAALA



PLANKTON



KOBASICA OD TUNE



RAIMONDO CINQUE



OTVORENJE KONGRESA



DAVIDE SCABIN



MASSIMO BOTTURA



ALBERTO MANASSEI





DOČEK GOSTIJU U RESTORANU AZURMENDI



JASTOG NA BILJNIM ULJIMA
I SLATKOM VLASCU



ENeko ATXA



KRVAVO MORE



ČOKOLADNA ANARHIJA



JORDI ROCA



ENeko ATXA, ANĀEL LEON I JORDI ROCA S NAŠIM SURADNIKOM

Šetnja sa zvijezdama

U ponedjeljak, prvoga službenog dana Gastronomike, imali smo čast biti među ekskluzivnim gostima (32 novinara iz cijeloga svijeta) jedne doista posebne večere u restoranu Azurmendi *chefa* Eneka Atxe, u mjestu Larrabetzu, nedaleko Bilbao (*lce&piće*, br. 38). Iako nije bila sastavni dio Kongresa, organizator je iskoristio prisutnost vodećih gastropera na jednome mjestu. Naime, već tjednima prije, gastrointernetske stranice širom svijeta brujale su o *jednoj od najzбудljivijih večera ove godine*, koju zajednički pripremaju Eneko Atxa (Azurmendi, tri *Michelinove* zvjezdice), Jordi Roca (El Celler de Can Roca, Girona, tri *Michelinove* zvjezdice) i Ángel Leon (Aponiente, Puerto de Santa María, Cádiz, dvije *Michelinove* zvjezdice).

Večera je, nakon šampanjca i pozdrava dobrodošlice tri *chefa*, započela obilaskom staklenika na krovu prvog održivog restorana u Španjolskoj i jednog od najdosljednijih te vrste u Europi, gdje su u povrtnjaku *posluženi* sitni zalogaji – *voćna* rajčica, *kora* limunova drveta, hladna infuzija cvijeća i citrusa te *lišće*, koje smo (sve već spravljeno) sami *ubrali* s biljaka.

Večera je nastavljena u predvorju restorana, i to za Azurmendi već tradicionalnim *piknikom* iz pletenih košarica. Ovaj put, u njima su bili *kaipiritxa* (križanac koktela *kaipirinha* i *txakolija*, svježeg vina od lokalne sorte grožđa), *avocado airbag* (nevjerojatno lagan jastučić punjen paučinastom pjenicom avokada) i *millefeuille* od inćuna (hrskava kombinacija inćuna u delikatnome tijestu). Sva jela do tada potpisao je Eneko Atxa.

Usljedilo je iznenađenje, jer je idući niz malih zalogaja poslužen na kuhinjskom *passu*, na kojem su elegantno bila priređena 32 mjesta. Tu su poslužene tri kreacije Ángela Leona – tanka *tortilla* od račića (ultratanak, paučinast disk s minijaturnim kozicama), morski žumanjak (tanko tijesto punjeno ikrom ježinca), *brak* inćuna (svježi i marinirani inćun u ovitku) i jedna Eneka Atxe – Krvavo more (dotjerani sok iz glave crvenih kozica, poslužen u čašici).

Nastavak večere bio je u glavnoj sali, gdje je posluženo još sedam sljedova – suho zaleđena kamenica (Ángel Leon), pečeni jastog na biljnim uljima i slatkom vlasцу (Eneko Atxa), zatim rajčica, sir *idiazabal* i tortica od bosiljka (Eneko Atxa), hrskavi rezanci od lignje s infuzijom (Eneko Atxa), morska emulzija od jaja i čokolade (Ángel Leon), prstaci na dva načina – tijelo i unutrašnjost (Ángel Leon) te golub, *duxelle* i cvjetača (Eneko Atxa).

Za konac su ostavljena dva slijeda deserata, koja je, naravno, pripremio starišćar Jordi Roca. Radilo se o nešto izmijenjenim verzijama njegovih već poznatih kreacija – Kromatizam naranče i Čokoladna anarhija. Sve zajedno, usprkos trojici autora, skladni meni s nizom sjajnih jela. Doista, vrijedno osam zvjezdica.

*CARLO CRACCO,
Ristorante Cracco (Milano)*

Carlo Cracco (49) *chef* je i vlasnik milanskoga restorana Cracco s dvjema *Michelinovim* zvjezdicama, a drže ga vodećim imenom nove generacije naprednih talijanskih *chefova*. Pozornost svijeta skrenuo je na sebe kreativnim jelima, poput tjestenine od liganja, karameliziranog pirea ruske salate, tjestenine od mariniranog žumanjka...

Cracco se rodio 1965. u Vicenzi, a profesionalnu karijeru započeo 1986. u restoranu Gualtieria Marchesija, utemeljitelja moderne talijanske kuhinje. Trogodišnje naukovanje u Francuskoj odvelo ga je do modernista Alaina Ducassea u Monte Carlu i doajena *nouvelle cuisine* Alaina Senderensa u Parizu. Vrativši se u Italiju 1991, preuzeo je mjesto šefa kuhinje čuvenoga restorana Enoteca Pinchiorri u Firenci, kojemu je 1993. uknjižio treću *Michelinovu* zvjezdicu. Vlastiti restoran, Le Clivie u pijemontskom mjestu Piobesi D'Alba, otvorio je 1996. i s njim osvojio *Michelinovu* zvjezdicu. No prava afirmacija čekala ga je u milanskom restoranu obitelji Peck (vlasnici legendarne delikatese), koji je po njegovu dolasku dobio ime Cracco-Peck, a koji je otkupio 2007. i preimenovao u Cracco. Njegov najnoviji milanski projekt zove se Carlo e Camilla.

Kako se sjećate vremena kad ste stigli u kuhinju Gualtieria Marchesija?

Bio sam vrlo mlad, dvadesetogodišnjak, i to je za mene bio fantastičan trenutak. U to doba Marchesi je radio velike promjene. Samo dvije godine prije ljudi su u restoranima jeli tjesteninu, vrhnje, šunku i grašak. Znao, u domovima su mame i bake kuhale tradicionalna jela, ali ljudi takvu hranu nisu htjeli jesti u restoranima, već nešto sasvim drugo. I zato su talijanski *chefovi* uzimali nešto francuskoga, nešto iz drugih kuhinja i spravljali grozna jela. Marchesi je odlučio tomu stati na kraj. Izbacio je vrhnje, maslac, rabio samo maslinovo ulje..., i pokušao stvoriti novu talijansku kuhinju. Nisu se mijenjala jela, nego njihov okus. Vratili smo se izvornim okusima namirnica i mijenjali tradicionalne recepte u smislu izmjene okusa.

Kako ste doživjeli tu revoluciju iz neposredne blizine?

To je bilo nešto fantastično. U kuhinji su nas bila samo dvatri talijana, dok su drugi bili Amerikanci, Francuzi, Nijemci, Britanci, Japanci..., ljudi iz cijeloga svijeta. Ne da Marchesi nije želio talijanske kuhare, ali većina njih razmišljala je na zastarjeli način. On je htio nove, mlade, svježije ljude, spremne na promjene. Bilo je teško, jer većina mojih kolega nije znala talijanski, ali to su bili ljudi iz restorana s dvjema ili trima *Michelinovim* zvjezdicama i u kuhanju smo brzo našli zajednički jezik. Danas u restoranu imam pedesetak talijanskih kuhara iz raznih krajeva Italije, i svi žele raditi nove, suvremene stvari, stalno napredovati... To je posljedica Marchesijeva razmišljanja. Ono me formiralo.

Koji je bio glavni razlog vašeg odlaska u kuhinje Alaina Ducassea and Alaina Senderensa?

Kod Marchesija sam naučio novu talijansku kuhinju, nove, čiste okuse poznatih jela. A onda mi je rekao – ako sad želiš raditi uz vrhunskoga *chefa*, moraš otići u Francusku, učiti nekoliko godina i onda se vratiti u Italiju i raditi ono što želiš. Poslušao sam ga, jer je francuska *haute cuisine* tada bila vrhunac svega. Tada nitko nije ni pomišljao ići učiti u Njemačku

ili Englesku. A danas mladi *chefovi* mogu ići učiti svuda – u Koreju, Peru, Meksiko, Španjolsku..., i svuda će se baviti naj-suvremenijom kuhinjom.

Koliko ste napredovali u sljedeće tri godine, kada ste vodili kuhinju firentinskoga restorana Enoteca Pinchiorri?

Želio sam se vratiti u Italiju, ali nisam razmišljao o Firenci. Prije toga želio sam raditi kod švicarskoga *chefa* Frédyja Girardeta, koji je za mene bio genij. Obožavao sam njegovu kuhinju, koja nije bila odveć francuska, nego sasvim jedinstvena. Ali rekao mi je da je teško, zbog talijanske putovnice i radne dozvole. Onda sam pisao u Enotecu Pinchiorri, koja je upravo tražila novoga šefa kuhinje. To je tada bio tradicionalni francuski restoran, jer su prethodni *chefovi* uglavnom bili Francuzi. I za mene je to bio veliki izazov. Dobro sam poznao francuske tehnike, ali želio sam da one u toskanskoj kuhinji izgledaju drukčije. Bilo je fantastično, jer smo samo za večeru svaki dan imali 80–100 gostiju, a svaki sam mjesec mijenjao jelovnik. I svaki sam mjesec iznalazio nove toskanske recepte s novim okusima.

Sjećate li se jela koja ste tada radili, a koja su vas dovela do tri Michelinove zvjezdice?

Da. Recimo, uzeo sam bakalar, koji se i inače dosta rabi u Toskani. Kuhali smo ga, ručno drobili i posluživali mlak s vrućim pireom od groždica, jako prženim pinjolima i peršinom. Dakle, vrlo jednostavan, ali dojmljiv okus. Zatim, služio sam *cavolo nero* ili toskanski kelj, ali ne grubo sjeckan, kako se radi u Italiji, već kao glatki pire, gdje je okus došao do punog izražaja. Trudio sam se sve mijenjati, ali ne previše, i treća *Michelinova* zvjezdica stigla je vrlo brzo.

Koja je bila temeljna ideja 1996, kada ste otvarali prvi vlastiti restoran Le Clivie?

Najprije vam moram reći da sam rođen u vrlo običnoj obitelji, koja je živjela sasvim jednostavno. Majka je bila kućanica, a otac radio na željeznici. Ja sam bio jedini u obitelji koji je, recimo, strastveno volio jesti. Rođen sam u Vicenzi, onda otišao u Milano, pa Francusku, Firencu i vratio se u Bresciju... Na svim tim mjestima stjecao sam nova iskustva, razvijao se kao kuhar, ali i kao čovjek. I onda sam u jednom trenutku osjetio potrebu otvoriti vlastiti restoran. Bio je to vrlo malen lokal u Pijemontu, pokrajini u kojoj se u to vrijeme moglo nešto kupiti za malo novca, jer ga ja nisam imao. I kupio sam gostionicu s 12 stolova i nekoliko soba u malome mjestu. Počeo sam s pijemontskom kuhinjom, ali izmiješanom sa svim mojim iskustvima. U četiri godine stvorio sam vrlo lijep restoran s *Michelinovom* zvjezdicom. A onda je došao Peckov poziv iz Milana, koji sam odmah prihvatio. Znao, volim prirodu, ali draži mi je veliki grad, jer je življe mjesto i bolje odgovara mojem karakteru.

Kako se vaš stil razvijao od 2000, kada ste otišli u Peck, sve dok 2007. niste kupili taj restoran?

To je već bilo doba Ferrana Adrije i dominacije španjolske kuhinje. Moja je ideja bila sačuvati nasljeđe i identitet, ali stalno stvarati novo, ne u smislu jela, nego tehnika. Između 2002. i 2004. na taj sam način osmislio mnoga jela, koja danas čine važan dio moga repertoara – marinirani žumanjak,

tjestenina od žumanjka, karamelizirana ruska salata, svinjska njuška... Znao sam rabiti iste tehnike koje su rabili Španjolci i ostali, ali to ne bih bio ja. Više volim iznaći nešto novo iz vlastitih korijena, ali istovremeno stalno gledajući oko sebe, ono što rade drugi. Jer za naš je posao iznimno važna različitost, nešto po čemu prepoznajete rad nekog *chefa*. Kada bismo svi, na cijelome svijetu, radili jednako, nitko od nas ne bi bio sretan.

Koja je vaša filozofija u pogledu namirnica?

Namirnice su najvažnija stvar. Ako, recimo, imate tako posebne stvari kao limun ili bademe, koje rabim u svom rižotu, stvari s toliko jasnim i izraženim okusima, onda ih možete kombinirati i stvoriti fantastično jelo. Osim namirnica, važni su i ljudi koji se bave njihovim uzgojem, kao i samo područje iz kojeg namirnice dolaze.

Poznata je vaša tvrdnja da jelo mora biti odraz teritorija u kojem nastaje. Kako to funkcionira u svijetu gdje se svakodnevno preklapa lokalno i globalno?

Globalni je pogled dobar, jer tako više ljudi poznaje neku namirnicu, neko određeno jelo ili tehniku kojom se ono spravlja. Ali i taj globalni pogled mora poštivati područje iz kojih namirnice dolaze, kao i njihovu tradiciju, jer se tu nalaze različitosti. A različitosti su lijepe i ono što nas čini posebnim. Različitosti nisu globalne. Globalno znači razmišljati isto, ali kad smo u vlastitome kraju, onda moramo biti ono što tamo jesmo, jer je to naša bit i snaga.

Vaš se stil najčešće opisuje kao inovativan, kombinacija milanske tradicije i moderniteta, s jelima jedinstvenih okusa. Kako biste ga opisali nekome tko nije kušao vaša jela?

Ne bih to pokušavao. Znao, svoja jela volim nazvati jednostavno, recimo – riža, bademi i limun. Ljudi će se odmah zapitati – što je to, a otkrit će tek kad kušaju. To je postupak osobnog otkrivanja. Moja je ideja da to otkriće čovjeku poruči da je riječ o nečem posve drukčijem i jedinstvenom, nečem jasnih okusa i tekstura. Radi se o kombinaciji vrlo različitih komponenata, koje smisao dobivaju tek miješanjem u ustima jelca. Moja jela nisu napadna, već elegantna i čista. Ne volim 25 sastojaka u jednome jelu, premda sam u nekoliko recepata pokušao baš to – i uspio stvoriti nešto posebno. Ali moja su filozofija čisti i vrlo jednostavni okusi. To mi je iznimno važno, jer to i jest bit talijanske kuhinje.

Možete li to objasniti na primjerima vaših klasika, poput goveđe koštane srži s bobom i čokoladom, tjestenine od liganja, karamelizirane ruske salate i mariniranog žumanjka?

Naravno. Goveđa koštana srž za nas Talijane jest isto što je gusja jetra za Francuze. Čista masnoća životinjskoga podrijetla, ali ipak drukčija. U Milanu se nekad koštana srž rabila za rižoto, jer nije bilo maslaca. Ja sam koštanu srž pokušao vratiti na jelovnik, ali kao središnju namirnicu u nekom jelu, i onda se oko nje igrati, recimo, dodajući bob i kakao. Za mene je to jedan od najboljih recepata, jer je vrlo jednostavan, vrlo talijanski i karakterističan za Milano, ali opet nov i neočekivan. Kod tjestenine od liganja htio sam revitalizirati jeftinu ribu. Kuhamo je u listovima, dugo na niskoj tempera-

turi, dobijemo sjajnu teksturu, pa režemo u različite oblike, bojimo u crveno, dodavanjem račića, ili u crno, dodavanjem sipina crnila... Na taj način s vremenom smo sakupili čitavu knjigu tjestenine napravljene od ribljih namirnica, koja se može rabiti i u salatama. Vrlo jednostavno, s malo soli i maslinova ulja, i neočekivano, baš kako volim. Slična je stvar i s ruskom salatom. Ja tu ništa ne kreiram. Samo sam rusku salatu karamelizirao, stavio u omotač od *isomalta* (*zamjena za šećer, op.a.*), i jelo se potpuno izmijenilo. To više nije ruska salata, već karamelizirana ruska salata. A u slučaju mariniranoga žumanjka zamislio sam jaje kao središnju točku jela. Mariniranje žumanjka vrlo je jednostavno – pomiješaju se jednake količine šećera i krupne soli, u tome se marinira žumanjak i nakon pet sati on je dovoljno čvrst da ga možete tretirati, valjati u listove i od njih raditi tjesteninu ili ga oblikovati kako god želite. I to je jednostavno, a rezultat iznenađenje. To je bit moje kulinarske filozofije.

Vaš je najnoviji restoran Carlo e Camilla bistro/bar, neobičan format za Italiju?

Zapravo, temeljna je ideja bila obnoviti staru pilanu, što smo i učinili. Ništa nismo mijenjali. Samo smo unijeli bijele stolove i stolce, i to je sve. Ali ugođaj je nevjerojatan. Ne znate gdje se nalazite – možete biti u Brooklynu, Londonu ili Njemačkoj. I hrana je drukčija – jeftine lokalne namirnice izmiješane s onima iz cijeloga svijeta. Neka vrsta fuzije.

Zbog čega je, prema vašem mišljenju, talijanska kuhinja tako velik pojam u svijetu?

Ono što u svijetu poznajemo kao talijansku kuhinju stvorili su talijanski emigranti, koji su odlazili u Ameriku, Australiju..., čitav svijet. Emigranti su u svijet odnijeli maslinovo ulje, rajčicu, salamu, sir..., jednostavno zato što su mislili da nigdje u svijetu nema tako dobre hrane. Znao, Talijan ne mora imati cipele, ali mora imati maslinovo ulje.

Kako se tradicionalna kuhinja danas prenosi u suvremeni kontekst?

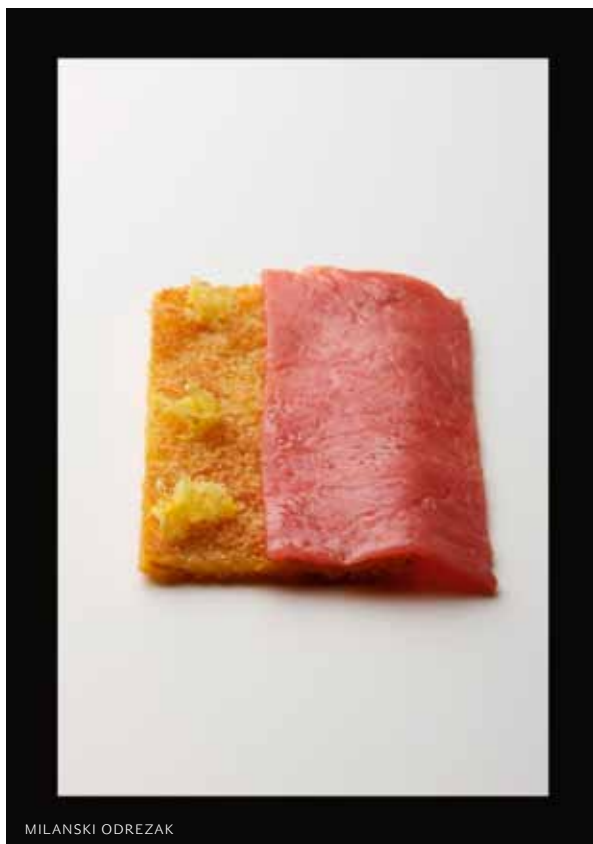
Imali smo sreću da smo svi mi u našim domovima jeli jako, jako dobro... Možda često nije bilo skupih namirnica, ali su jela bila jako ukusna. To je tajna talijanske kuhinje. Danas *chefovi* srednje i mlađe generacije mijenjaju talijansku kuhinju. Špageti s umakom od rajčice fantastično su jelo, ali ne možete jesti samo to. Ako želite ići ukorak s vremenom, morate mijenjati stvari. Morate obnavljati stare okuse, ali s novom vizijom i novim stilom. To je tajna novih talijanskih *chefova*. Za mene je Italija zemlja najraznorodnijih kuhinja, jer u sebi sadržava 15 različitih kuhinja i 15 različitih filozofija. A sve u jednoj zemlji. To je vrlo zamršeno. ■



HRSKAVI ŽUMANJAK S TRIPICAMA BAKALARA



MORSKI LISTIĆI



MILANSKI ODREZAK

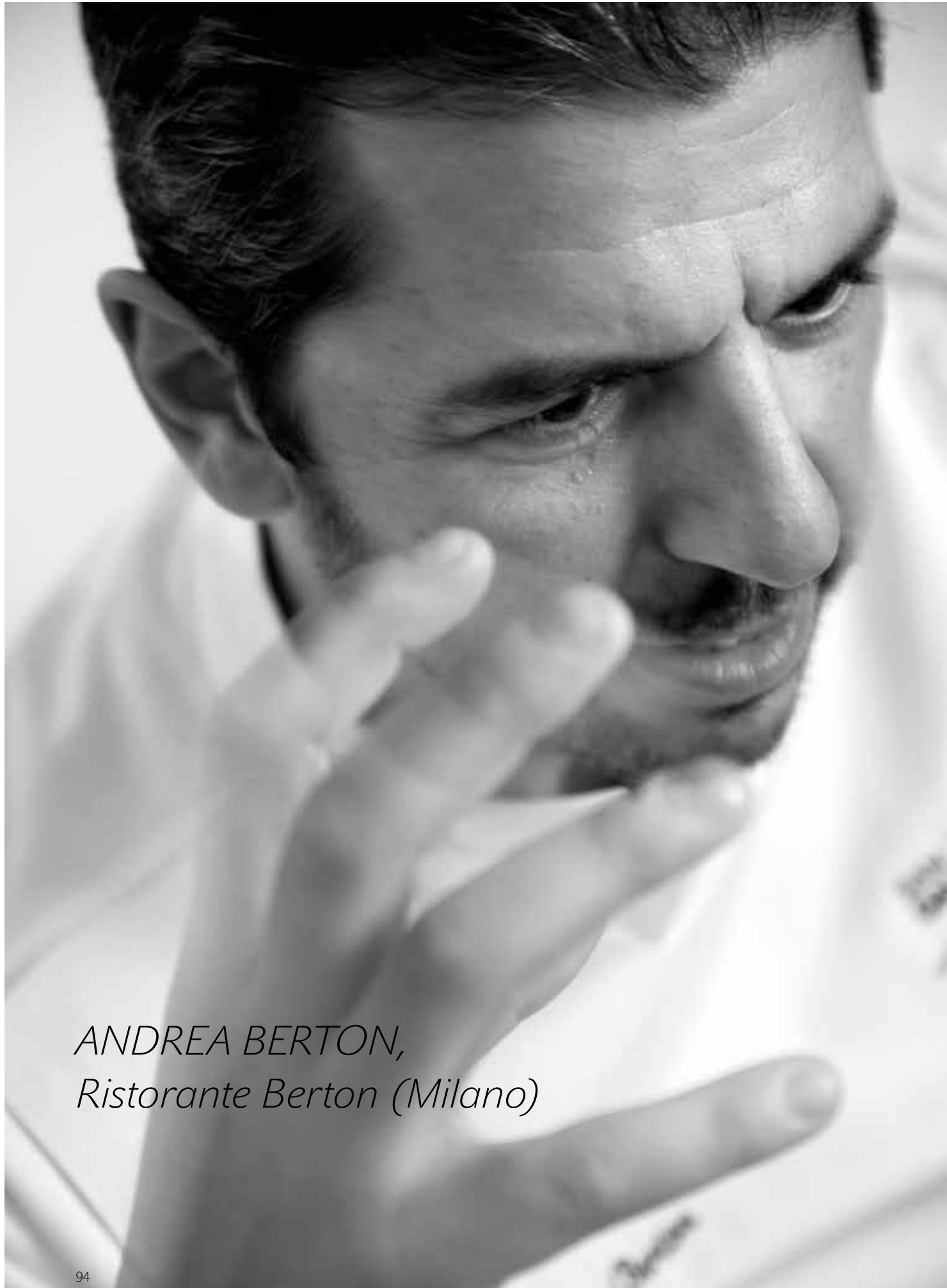


RIŽOTO SA ŠIPINIM ČRNILOM I IKROM JEŽINCA



RISTORANTE CRACCO





*ANDREA BERTON,
Ristorante Berton (Milano)*

Andrea Berton (44) vlasnik je i *chef* milanskoga restorana Berton s jednom *Michelinovom* zvjezdicom te jedna od ključnih pojava nove generacije progresivnih talijanskih *chefova*. Njegov stil karakterizira izrazita modernost i miješanje običnih, svakodnevnih namirnica s onim malo poznatima.

Andrea Berton rodio se u pokrajini Friuli, a kuharsku pustolovinu započeo u Milanu, kao član ekipe restorana Gualtieri Marchesija u Via Bonvesin della Riva. Obuku je nastavio u nekim od ponajboljih europskih restorana – Mosimann's u Londonu, Enoteca Pinchiorri u Firenci i Louis XV (Alaina Ducasse) u Monte Carlu. Od 1997. do 2001. radio je kao šef kuhinje Taverna di Colloredo u Monte Albanu, gdje je zaradio prvu *Michelinovu* zvjezdicu. Nakon toga u grupaciji Marchesi radio je kao njezin izvršni *chef*, a 2005. vratio se u restoransku arenu i u vlastitome lokalu na Piazza della Scalla u sljedećih pet godina nanizao dvije *Michelinove* zvjezdice, tri vilice vodiča *Gambero Rosso* i tri kuharske kape vodiča *L'Espresso*. To ga je potaknulo da 2012. i 2013. sa skupinom partnera otvori još dva lokala te i dalje nastavi razvijati vlastiti stil u novootvorenom restoranu Berton u novoj milanskoj četvrti Porta Nuova Varesine, koji je ove godine osvojio prvu *Michelinovu* zvjezdicu. Njegova moderna, elegantna jela, poput bakalara s juhom od pršuta ili osobne interpretacije klasika ravioli *aglio, olio e peperoncino*, oduševljavaju kritiku i poklonike.

Je li istina da ste umjesto chefa zamalo postali profesionalni skijaš?

Jako mi se sviđalo skijanje, ali sam u dobi od 15 godina shvatio da možda za mene to i ne bi bila prava profesija. Bio sam dobar, ali ne kao neki moji prijatelji koji su pobjeđivali na utrckama, tako da sam odlučio promijeniti put i baviti se kuhanjem. Oduvijek me očaravalo kuhanje, još kao dijete, kada sam s roditeljima išao u restorane. Stao bih pored vrata kuhinje i promatrao što se u njoj događa, što rade kuhari... Znači, već u djetinjstvu rodila se ideja da budem kuhar, a možda je nešto bilo zapisano i u DNK-u (smiješak).

Zašto ste za prvo radno mjesto odabrali restoran Gualtieri Marchesija?

Nakon studija želio sam odmah raditi s Gualtierom Marchesijem, jer sam se htio iskušati na najzahtjevnijem mjestu. Naime, odabrao sam najbolji talijanski restoran u to vrijeme, jer je za mene bilo važno definitivno potvrditi je li to zaista moj pravi životni put. Tamo sam ostao raditi tri godine, a potom stažirao u više velikih restorana.

Zašto ste odabrali baš Antona Mosimanna u Londonu, Enotecu Pinchiorri u Firenci i Alaina Ducassea u Monte Carlu?

Manje-više slučajno, preporukama... U Londonu nisam dugo radio..., oko godinu dana, kako bih bolje naučio jezik, koji na koncu nisam naučio, jer sam u kuhinji govorio francuski. Mosimann's mi zapravo nije odgovarao, jer to nije bio način kuhanja kojim sam se htio baviti, a ni način rada u tom restoranu nije mi se sviđio. Enoteca Pinchiorri bila je još kraće zadržavanje, samo dok sam čekao mjesto u Louisu XV u Monacu. Alain Ducasse za mene je bio veliki učitelj, kod kojega sam ostao četiri godine, i tamo sam odmah shvatio da su njegova filozofija, način rada i stil kuhanja jako slični ideji o tome kako bih sam želio kuhati. Tamo sam se od prvoga

dana dobro osjećao i na najbolji se mogući način uključio u organizaciju kuhinje. Moram reći da Ducassea i danas vidim kao velikog *chefa* i poduzetnika, i trudim se slijediti ga u njegovu radu. Čak i danas, kad vodim vlastiti posao i više restorana, preuzimam njegove ideje. Za mene će on zauvijek biti veliki uzor i izvor nadahnuća.

Kako je izgledala vaša kuhinja 2009, kada ste osvojili drugu Michelinovu zvjezdicu u vlastitome restoranu?

Iskustva koja sam prošao prije negoli sam otvorio vlastiti restoran Berton na Piazza della Scala bila su dragocjena već samim time što su sakupljena tijekom punih osam godina. U svome sam restoranu imao sreće osvojiti dvije *Michelinove* zvjezdice u samo dvije godine. Za mene je to bilo silno važno, jer mi je omogućilo realizaciju svega što sam osmislio i prije nego što sam otvorio taj restoran, svega što sam za njega godinama pripremao. Jela koja sam ponudio u restoranu na Piazza della Scala odražavala su moju osobnu filozofiju kuhanja, koju slijedim i danas. No tada ta jela vjerojatno još nisu bila slobodna, u mjeri u kojoj su to danas. Danas vlada veća sloboda izražavanja u mojoj kuhinji.

Koja vam je bila ideja vodilja kad ste tražili novu adresu za restoran i zašto ste odabrali baš futurističku četvrt Porta Nuova Varesine, blizu povijesnoga središta grada?

Za novu adresu restorana odabrao sam Novi Milano, jer sam želio mjesto kakvo još nije postojalo u gradu. Nisam se želio vezati ni za povijest ni za područje poznato po restoranima, ni za što... Tražio sam potpuno novo, još *nepostojeće* mjesto... No to nije bilo jednostavno. Našao sam ga u četvrti Porta Nuova Varesine. To je prostor modernog Milana, Milana gdje se udiše svježina, gdje se udiše potpuno nov i različit duh... Čim sam pronašao to mjesto, odlučio sam da će moj restoran preseliti upravo tamo, jer sam prepoznao da mi ono omogućava maksimalno izraziti moju kuhinju, i to u potpunoj slobodi. Dakle, pokušavam predstaviti osobni koncept kuhanja koji stalno osuvremenjujem, činim ga svježim... Ujedno, želim objasniti i put kuhinje vezane uz juhe, koji polazi od tradicije koju dovodim u moderni kontekst, kontekst u kojem danas živimo (*Beron nudi i čitav degustacijski meni zasnovan isključivo na formatu juhe, op.a.*).

Vašu kuhinju obično opisuju usredotočenom na bit i eleganciju, s izrazito modernim jelima. Kako biste je sami opisali?

Moja je kuhinja vrlo izravna, temeljna namirnica prepoznaje se na prvi pogled... Meni je važno da gost odmah shvati što se događa u jelu, i to samo iz pogleda na tanjur, da seokus vidi okom... To je ono što pokušavam prenijeti gostima, da su jela odmah razumljiva, čak i prije nego što se kušaju. Kad gost na koncu kuša moje jelo, primi ovu moju poruku, shvati da jeokus točno ono što je vidio. U tom sam slučaju postigao željeni učinak.

Možete li objasniti svoj degustacijski meni posvećen juhama na primjeru bakalara s juhom od pršuta?

Degustacijski meni s juhama osmišljen je logikom spajanja juhe i ostalih tipova jela. Želio sam dati dodatnu vrijednost juhama, ali istovremeno ne umanjiti vrijednost drugih tipova jela. Dakle, oba su se tipa trebala međusobno nadopunjavati.



RISTORANTE BERTO



RIGATTONI S PERŠINOM I ŠKOLJKAMA



MLIJEKO, CRNI SEZAM I KUMQUAT

Bakalar s juhom od pršuta dobar je primjer. Kad se rabi usoljeni bakalar, on je prilično slan, čisti se od kostiju i uklanja se sol, ali ipak u njemu ostaje dosta soli. Dakle, ideja je bila sjediniti svjež bakalar, filetiran i jako bijel u jelu, s juhom od pršuta, tako da se punoća okusa pršuta nadopunjuje onim svježega bakalara. Važno mi je bilo stvoriti tu ravnotežu, i zaista sam uspio jer, iako se čini da su ta dva sastojka nespojiva, ona se ipak međusobno nadopunjuju.

A vaša interpretacija jela ravioli aglio, olio e peperoncino?

U slučaju raviola *aglio, olio e peperoncino* (češnjak, ulje, čili-papričica) s *focacciom* od jastoga i juhom od jastoga želio sam uzeti jako poznato talijansko jelo, možda jedno od najpoznatijih – špagete s češnjakom, uljem i čili-papričicom, i pripremiti ga u verziji raviola punjenih smjesom ta tri sastojka. Taj način omogućuje intenzivan okus češnjaka, ulja i čili-papričice, dakle laganu pikantnost. No kad se ravioli jedu s *focacciom* u kojoj ima jastogova mesa, ta se pikantnost ublažava. I onda, kad se uz to pije juha od jastoga, taj se okus još više ublažava. Dakle, stvara se dodatna vrijednost između namirnica, svaki element ulazi u simbiozu s drugim.

Koliko se, prema vašem mišljenju, razvijala talijanska kuhinja posljednjih godina?

U posljednjih deset godina talijanska je kuhinja evoluirala, poboljšala se, ponajviše zahvaljujući radu skupine mojih kolega i prijatelja, *chefova* koji je iznova vrednuju, odnosno nanovo preispituju njezine vrijednosti. Jedan od njih je Massimo Bottura, koji talijansku kuhinju pronosi svijetom. Sva priznanja koja on dobiva zapravo su i priznanja svih nas. Zato ga moramo svesrdno podupirati, ali

i mnoge druge – Gennara Esposito, Massimiliana Alajma, Carla Cracca, Maura Uliassija, Nika Romita, Heinz Becka, sve *chefove* koji uistinu mijenjaju postavke talijanske kuhinje, prije svega rasteređujući je od zatvorenosti u vlastite granice. Suvremena talijanska kuhinja danas izlazi, širi se u inozemstvo, sve se više razvija...

Koliko vam je u kreativnome procesu važna tradicija?

Kad osmišljam neko novo jelo, uvijek nastojim biti svjestan tradicionalne kuhinje, koju ionako moram dobro poznavati. Kad se poznaju klasični temelji, može se razvijati i stvarati moderna verzija neke kuhinje, evoluirana, kuhinja s elementima koji su drukčiji od onih koje poznajemo... Ali preduvjet je da moramo potpuno ovladati temeljima, klasičnom kuhinjom. To je, po mom mišljenju, najvažnije.

Talijanska kuhinja ima bogatu povijest. Što još može ponuditi svijetu?

Talijanska je kuhinja, vjerujem, najpoznatija kuhinja na svijetu. Na nama je sad da je pokušamo učiniti još većom, da je vrednujemo. Da objasnimo i pokažemo da talijanska kuhinja nije samo mamina kuhinja, tradicionalna, klasična kuhinja koju svi poznaju, nego i kuhinja velikih stručnjaka, koji sve žele upoznati s onim što zaista imamo u Italiji. U Italiji imamo najbolje namirnice na svijetu, imamo prekrasnu zemlju, zemlju u kojoj se može pronaći mnoštvo različitih kuhinja, i to je vrijednost koja se mora negovati i promičeti i izvan naših granica, kako bi svatko tko dođe u Italiju mogao kušati ne samo dvije-tri talijanske kuhinje, nego 50-60 vrsta različitih kuhinja, ovisno o mjestu na kojem se nalazi. To je, vjerujem, zaista jedinstvena stvar... Dakle, jednostavno moramo čuvati tu veliku vrijednost. 🍴



*LORENZO COGO, El Coq
(Marano Vicentino, Vicenza)*

Lorenzo Cogo (28) jedan je od najtalentiranijih predstavnika mlade generacije talijanskih *chefova* i vlasnik restorana El Coq u mjestu Marano Vicentino, kod Vicenze, s jednom *Michelinovom* zvjezdicom. Izdvaja ga bogato iskustvo rada širom svijeta, dok njegova avangardna jela i inteligentna kuhinja od lokalnih namirnica privlače sve veću pozornost gurmana.

Lorenzo Cogo rodio se 1968. u mjestu Thiene, kod Vicenze. Iako je odrastao u obiteljskoj *trattoriji*, učio je najprije u više restorana u Vicenzi, a potom u nekad vodećem australskom restoranu Vue du Monde u Melbourneu. Tim iskustvom dobio je znanja o suvremenim idejama u kuhanju, što mu je otvorilo sasvim nove vidike. Učenje je nastavio u vodećim sidnejskim restoranima – Marque (*chef* Mark Best), Tetsuya's (Tetsuya Wakuda) i Quay (Peter Gilmore). Sve je zaključio s mjesec dana provedenih u čuvenom britanskom restoranu Fat Duck (Heston Blumenthal), stažem kod japanskog *chefa* Sejia Yamamota te radom od 1,5 godine u baskijskom restoranu Asador Etxebarri (Victor Arguinzoniz). I dalje je povremeno putovao – u Singapur, ponovno u Tokio te kod Rénea Redzepija u kopenhasku Nomu. Danas u vlastitome restoranu postavlja ambiciozan cilj – iznalaženje novoga koncepta kuhanja. Ne slijedi ni tradiciju ni kreativne trendove, već svoj stil naziva *instinktivnom kuhinjom*, koja se temelji na vladanju tehnikama te povodi instinktom i maštom.

I vaš otac i stric su chefovi. Kako to da niste nastavili posao u obiteljskoj trattoriji?

Počeo sam tamo raditi kao dečko od pet godina, ali nije mi se sviđelo. S vremenom sam shvatio da je problem u tome što mi taj posao nije dopuštao da izrazim sebe. U *trattoriji* ne izražavate sebe, već radite dobro svoj posao i poslužujete ono što ljudi očekuju. Postoje tradicionalni recepti koji su zadani, i u njih ne možete unijeti sebe. Za mene je važan eksperiment, ideja, neka priča koju želim ispričati. A to mogu samo u svome restoranu.

Većina modernih talijanskih chefova dolazi iz škole Gualtiera Marchesija, kojega je inspirirala Francuska. Jeste li vi za učenje, umjesto njih, namjerno odabrali inovativne australske restorane?

Da, svakako. Pošao sam od činjenice da će ljudi doći k vama jesti samo ako ste velika ličnost u svome poslu, ako možete ponuditi nešto drukčije. Mislio sam – dobro, svi su išli Marchesiju i u Pariz, ali ne postoji samo to, svijet je velik i bilo bi dobro vidjeti što više drukčijih stvari. Ne kažem da je nešto bolje, ali je drukčije. I zato sam kao dvadesetogodišnjak otišao u Australiju, i to mi je otvorilo nove vidike, jer je tamo razina kuhanja doista zapanjujuća.

Što ste najvažnije naučili od svih tih chefova?

Shannon Bennet iz La Vue du Monde i Mark Best iz Marqueja bili su najotvoreniji novoj generaciji *chefova* i novome stilu. Bio sam prvi Talijan koji je tamo radio, kao i na mnogim drugim mjestima. To je za mene bila velika promjena, sasvim nova filozofija... Pa stvari koje sam naučio u Fat Ducku i ostalim restoranima, za koje sam tek bio čuo, sve mi je to pomoglo da naučim i prihvatim nove tehnike, da pomiješam azijsku i suvremenu francusku kuhinju... Etxebarri mi je dao



PRERIJSKA KAMENICA, KORIJEN SONCINA I PRAH MASLINA



BIGOLO



EL COQ



PELUD

dušu, Japan tehnike, poštovanje i preciznost... Svagdje sam nešto naučio i svim tim izgradio svoj identitet. A sad radim na svojem nepcu, svom osobnom ukusu.

Što stoji iza otvaranja vašeg restorana El Coq?

To je bio izazov. U kraju u kojem sam rođen i gdje živim nikada nije postojala ni približno slična kulinarska filozofija. Tamo se sve vrti oko tradicije. Ali mislio sam – ako budem dobro kuhao, ljudi će nešto naučiti, prihvatiti nešto drukčije, proširiti horizonte... Znače, kad ste mladi i ljudi, možete tako razmišljati. Počeo sam od toga, a onda shvatio koliko potencijala imamo u lokalnim namirnicama, koliko mi može pružiti *terroir*, odnosno koliko može pomoći mome razvoju kao *chefa*. Dakle, radilo se o izraženim okusima i identitetu. To je bio moj prvi cilj. A onda sam razmišljao kako mjesto u kojem radim učiniti novom gastrodestinacijom.

Vaša inovativna kuhinja ne počiva ni na tradiciji ni na novim trendovima. Kako biste je sami opisali?

Ne poštujem nikakva pravila. Često kažem da je moja kuhinja instinktivna, jer se želim slobodno razvijati. Naravno da sam još mlad, i da je prije četiri godine moje kuhanje bilo posve drukčije. Stalno idem naprijed, guram, mijenjam..., nastojim razumjeti uvjete u kojima radim, ekonomsku situaciju, ono što ljudi žele, što sam želim... Tako da se i ja sam, moje kuhanje i moj restoran stalno mijenjam. Danas imam pet stolova i deset mjesta. Zato sve radim sâm – kuham, pripremam pića, radim koktele, pa se vraćam u kuhinju... Tako sam postavio prošloga ljeta, jer jednostavno više nisam želio deset ljudi u kuhinji... No, tko zna, dogodine ću možda opet raditi s deset kuhara. Sada je moj stil usredotočen na gril i gorčinu kao glavni okus, ali ugodnu gorčinu, onu koja određuje talijansko nepce.

Što točno podrazumijevate pod izrazom instinktivna kuhinja?

Ništa posebno, ništa ludo... To je jednostavan stil, koji ne potpada ni pod kakva pravila. Ne želim etiketu modernih jela ili, recimo, tradicionalne hrane... Time želim samo reći da se radi o mom vlastitom stilu, koji se ne uklapa ni u kakve kalupe. Sloboda mi je jako važna.

Možete li objasniti ideje na temelju kojih su nastala vaša najpoznatija jela – Shabu-Shabu (japansko jelo od tankih reznjeva kuhane govedine, op.a.) od govedine kobe s crnim tartufom, ravioli punjeni sirom sola piemontese s puževima i Smoked Prarie Oysters (Dimljene prerijske kamenice, odnosno goveđi testisi)?

Shabu-Shabu bilo je jedno od mojih prvih jela, nastalo pod utjecajem japanskih tehnika. Ali u njega sam stavio i tipične talijanske namirnice – tartuf, incune, kapare... Tomu sam dodao ocat od malina, jer sam se prije tri godine intenzivno bavio kiselim okusima. Za mene je to bila suvremena verzija talijanskog okusa. Tradicija je gorčina, a kiselost suvremenost... Igrao sam se time, želeći da nepce ostane svježije, da se ne zamori teškim okusima. I inače volim profinjeno, svježije i lagano. A ravioli punjeni sirom *sola piemontese* s puževima jest jelo koje je odraz *terroira*, jer u našem kraju ima mnogo puževa. Sir *sola* nije iz moga kraja, već ga rade u Pijemontu, i

to s mnogo začinskih trava. Jako me podsjeća na okus trave, dakle ono što jedu puževi. Zapravo, pokušao sam napraviti puževe na burgundijski, jer sam rabio maslac i začinske trave, ali na talijanski način, uporabom tjestenine, koju sam punio tim nadjevom. Smoked Prarie Oysters bio je čisti izazov. Znače onaj izraz – da bi to napravio, moraš imati velika *muda*. Volim raditi stvari koje nikada prije nisam pokušao, i u tome sam kao malo dijete. Uzeo sam goveđe testise, pekao ih na žaru, marinirao, narezao na ploške i dodao malo goveđe masti i korijena *soncina*, vrlo gorkog korijena biljke koja raste samo u Italiji, malo maslinova ulja i na vrh *shabu-shabu*. Mislim da je to zanimljivo jelo, jer donosi sasvim nov okus. To je bit mog stila. Presentacija i detalji nisu mi bitni. Jelo izgleda jednostavno i grubo, ali okus mora biti nešto izvanredno.

Koliko su vam važne lokalne namirnice?

Jako važne, već samo zbog toga što želim predstaviti svoj grad, svoju regiju. Rabim i druge stvari, nastojim ih otkriti i razumjeti, ali lokalni proizvodi dio su cjelokupnog regionalnog sustava koji podupirem.

Italija je zemlja gdje ljudi ne vole eksperimente s tradicionalnim jelima i namirnicama. Koji je onda pravi put za inovativnoga mladog chefa koji tradiciju želi prenijeti u suvremeni kontekst, i usput izraziti svoju osobnost?

Ha, to je pitanje za milijun dolara (smijeh). Još nemam pravi odgovor na njega. Moj je način komunikacije biti što bliže gostu, objasniti mu zašto je neko jelo kakvo jest i što njime želim reći. Zbog toga sada u restoranu sve radim sam. Gost vas mora razumjeti, pratiti, razgovarati s vama, dotaknuti vas... Ne možete na takvu mjestu, ili bilo gdje izvan velikih gradova u Italiji, poslužiti tako suvremeno jelo samo uz recitaciju konobara. Gost će misliti da niste normalni. Zato mu morate objasniti zašto je nešto u tanjuru, tako da ga sve zaintrigira. A onda, naravno, mora slijediti sjajan okus jela. Samo tako se u konzervativnoj, tradiciji okrenutoj zemlji može gastronomski napredovati. Korak po korak.

Koliko talijanska kuhinja još može dati svijetu?

Naravno, može dati još mnogo. No mislim da je Italija trenutno malo izgubljena. Svi znaju što je Italija, vole talijansku tradicionalnu kuhinju, ali mislim da Italija može mnogo, mnogo više. Nešto kao što su napravili Španjolci, kod kojih možete osjetiti snagu i zajedništvo, određeni bliski stil. Znače, u Italiji svi *chefovi* rade nešto svoje, a cijela kuhinja ne napreduje u smislu stila. Ipak, malo-pomalo, stvara se skupina mladih *chefova*, koji se žele povezati, razmjenjivati iskustva i iznaći nešto novo, nešto za što ćemo moći reći – ovo je suvremena talijanska gastronomija, ovo je Italija, ili barem ono što mi mislimo da bi trebala biti. Zato nam treba jasna poruka, nešto čime ćemo svijetu pokazati što sada radimo i što će Italija biti u budućnosti. A to nije moguće ukoliko svatko radi svoje i nema nikakve povezanosti. Treba nam sinergija. Mislim da je to ono najpotrebnije, nešto čime bismo iskoristili sve nevjerojatne potencijale koje Italija ima i onda to podijelili sa svijetom. ■