



San Sebastián Gastronomika 2019: Kuhinjama oko svijeta (1 dio)

U baskijski San Sebastián dolazim već godinama, redovito u jesen i ponekad ljeti, uvijek s istim radosnim iščekivanjem onoga što me očekuje. Bilo da se radi o kongresu San Sebastián Gastronomika ili glazbenom festivalu Jazzaldia, dočeka me zasigurno jedan od najljepših gradova na svijetu, veličine po ljudskoj mjeri, ugodnih ljudi i ukrašen s tri prelijepa pjesčane plaže u samome središtu grada te dva brdašca s kojih se pruža nezaboravan pogled na taj baskijski Rio de Janeiro.

Mnogi gurmani znaju da se radi o mjestu s najviše Michelinovih zvjezdica po glavi stanovnika, ali i gradu koji jednostavno živi za uživanje u hrani i piću, radilo se o zvjezdanim restoranima, običnim građanskim lokalima, pintxos barovima ili kvartovskim kafićima. Stanovnici San Sebastiánna već generacijama su toliko gastronomski osviješteni da tu ne može preživjeti niti jedan prosječan, a kamoli loš lokal, pa turističkih zamki praktički niti nema. Razlog je jednostavan – na sva ta mjesta zalaze prvenstveno sami stanovnici, pa niti jedno od njih ne opusti izvan sezone. Dapače.

A kad se početkom listopada tu otvori San Sebastián Gastronomika, jedan od najvažnijih kulinarskih kongresa na svijetu i zasigurno najozbiljniji u Europi, sve spomenuto pojačava se geometrijskom progresijom. San Sebastián Gastronomika važna je za ozbiljne gurmane, ali još važnija za profesionalce iz restoranske industrije, jer glavnom pozornicom Kursaal, fascinantne kongresno-koncertne dvorane uz obalu Biskajskog zaljeva, u četiri dana (tri profesionalnoga programa), koliko Kongres traje, prodefilirala veći broj chefova s Michelinovim zvjezdicama negoli na bilo kojoj sličnoj priredbi diljem svijeta. Njih se tu ne može samo vidjeti, nego i čuti o

najnovijim dostignućima kulinarske umjetnosti, prisustvovati njihovoj pripremi jela i istovremeno ih kušati, ovo posljednje zahvaljujući jedinstvenom *live tasting* formatu kojim posjetitelji imaju prilike kušati jela koja se pripremaju na pozornici. Osim toga, Gastronomika je jedan od rijetkih gastro kongresa gdje svatko može pristupiti i najvećim zvijezdama industrije, zatražiti savjet ili s njima tek popričati.

Ove godine Kongres je bio posvećen 500. godišnjici prve plovidbe oko svijeta u povijesti, pothvat koji je ostvario Juan Sebastián Elcano, španjolski moreplovac baskijskoga podrijetla, a tema je opravdana tako što su na Kongres pozvani chefovi iz zemalja koje je Elcano posjetio na svome putu – Brazila, Indonezije, Filipina, Čilea i Argentine te, naravno Španjolske, kao početne i završne postaje te plovidbe. Na taj je način Kongres okupio vrlo različite kuhinje, koje su Elkanovi mornari putem imali prilike upoznati.

Ako ste za Elkana možda čuli samo zahvaljujući istoime nome kulturnom ribljem grill hramu u ribarskome mjestu Getaria, pola sata vožnje udaljenome od San Sebastiánna, a plovidbu oko svijeta pripisivali portugalskom moreplovcu Ferdinandu Magellanu, tu ću samo nakratko spomenuti par činjenica.

Juan Sebastián Elcano rodio se 1476. kao jedan od četvori ce braće obitelji iz Getarije. Nakon sudjelovanja u Talijanskim ratovima, 1509. pridružio se španjolskoj ekspediciji u Alžir koju je organizirao kardinal Francisco Jiménez de Cisneros, a potom se prijavio i za ekspediciju na Istočne Indije, kojom se tragalo za novom, povoljnijom rutom za Molučke otoke (današnja Indonezija), a koju je predvodio Magellan.



Magellan je vjerovao da je zemlja manja negoli je stvarno bila te da kratica prema Molučkim otocima vodi do Novoga svijeta. Ekspedicija je iz Španjolske krenula 1519, i to s pet jedrenjaka i 241 čovjekom te relativno lako stigla do Brazila. Elkano je tada sudjelovao u pobuni posade (htjeli su se vratiti u Španjolsku) protiv Magellana, koju je ovaj ugušio silom. Magellan je ipak oprostio neposlušnost Elkanu i poslije pet mjeseci teškog rada u lancima promovirao ga u kapetana jednog od brodova. Razlog je bio taj što su drugi kapetani pogubljeni ili degradirani nakon pobune.

Ekspedicija je potom 1520. otkrila prolaz kroz Južnu Ameriku, ono što će postati poznato kao Magellanov prolaz te se otputila u Pacifik, prema Molučkim otocima. Premda je Magellan očekivao plovidbu od nekoliko dana ili, najviše, tjedana, ona je potrajala čak četiri mjeseca, a 19 je mornara umrlo prije negoli su brodovi stigli u Guam. Napokon je ekspedicija mogla nadopuniti svoje zalihe hrane i vode te nastaviti prema Filipinima, do tada najistočnijem području poznatome Europljanima.

No, španjolska je ekspedicija u travnju 1521. poražena u Bitci kod Macatana, a Magellan ubijen. Posada je potom izglasala da ekspediciju nastave voditi Duarte Barbosa i João Serrão, no nakon samo četiri dana i ta su dvojica ubijeni pa je njihovo mjesto preuzeo João Lopes de Carvalho, dok je Elkano proglašen njegovim zamjenikom.

Tijekom šest mjeseci besciljne plovidbe po Magellanovoj smrti, a prije negoli je ekspedicija stigla do Molučkih otoka, Elkano je pridobio povjerenje umorne, malodušne bezdušne posade kojoj se nije sviđala mlaka Carvalhova komanda. Na Molučkim otocima, točnije na otoku Tidore, ekspedicija je napokon našla vrijeme za odmor i obnovu zaliha. Usput, tamo su osnovali i trgovački centar te brodove nakrcali tonama klinčića, muškatinh oraščića i ostalih egzotičnih začina.

Sudbina je htjela da jedrenjak Victoria, pod zapovjedništvom Elkana, 1522. doplovi u Španjolsku sa samo 17 preživjelih članova posade (plus četiri od sedam Azijaca koje su putem poveli sa sobom) te time postane prvi moreplovac u povijesti koji je oplovio Zemljinu kuglu u jednome putovanju.

Stoga nije bilo čudno da se otvorenje ovogodišnje Gastronomike održalo baš u Elkanovoj rodnoj Getariji, nedaleko već spomenuta istoimenog restorana, u muzeju posvećenom slavnom modnom dizajneru Cristóbalu Balenciagi, također rođenome u tom mjestu. Raskošni moderni muzej bio je sjajna pozornica za tematsku večeru posvećenu klasicima Getarije, koju je pohodilo 300 uzvanika. Večer je započela u predvorju muzeja, koktelom uz pjenušac, vino, kamenice, iberijski pršut, tatarski biftek, sir gamoneu, incune te brojne sitne zalogaje od tune, bakalara, paprika i drugih lokalnih aduta.

Potom se prešlo u glavnu salu u kojoj je za luksuzno postavljenim stolovima poslužena večera s četiri slijeda na temu klasika Getarije – kokotxas (podobrazine velikog atlantskog oslića), riblja juha i veliki atlantski iverak, odnosno atlantska verzija romba na žaru. Kuhalo je pet *chefova* – Aitor Arregi (Elkano *), Enrique Fleischmann (Txoko Getaria), Igor Arregi (Kaia-Kaibe), Markel Iribar (Balearri) i Gorka Lazkano (Astillero). Ideja je bila da svaki od *chefova* spravi svoju verziju svake od namirnica. Premda su stolovi bili označeni različitim bojama, a uzvanici imali narukvice s pripadajućim bojama, bio sam među onima koji su tijekom večere mijenjali mjesta za stolovima i uspio kušati više kreacija. Sve je bilo iznimno ukusno, a posebno način na koji su *chefovi* iskoristili želatinoznost iverka, tog atlantskog *rolls roycea* među ribama. Uglavnom su rabili drevne tehnike lokalnih ribara koji su usavršili pripravu te ribe na žaru (Getaria je mjesto gdje je nastao prvi roštilj, a tehnika grilanja dotjerana do savršenstva). Desert je bio jednoobrazan – žele konfitirane marelice u čokoladnoj ljusci, jednostavna ali efektna igra sjajnih okusa i tekstura.

Prije večere poseban nastup priredile su članice plesne trupe Organik Dantza, koje su izvele odlomke iz djela *Sareak* (Mreže), s pjevanjem na baskijskom jeziku. Djelo se bavi posveta još jednoj lokalnoj tradiciji. Izložene su bile i dvije reprodukcije prva dva roštilja u povijesti, nazvana Oalla i Itasoko. Sveukupno, kreativna, slasna večera isprepletana s umjetnošću i poviješću - Getaria, roštilji, Elkano i Cristóbal Balenciaga.



Istoga dana u Kursaalu je održana već tradicionalna priredba *Chef na jedan dan*, na kojoj su nagrađeni čitatelji lokalnih novina, dvoje odraslih i dvoje djece, imali prilike kuhati pored vrhunskih *chefova*. Na pozornici je kuhalo više poznatih *chefova*, a ulaz za publiku bio je besplatan. Istodobno, s radom je započeo i sektor Street Food na Gastronomici. Bez prekida, do srijede navečer, četiri vrste manjih jela iz cijelog svijeta bilo je dostupno svima koji su došli na kongres.

Tijekom događanja *Chef na jedan dan*, uz pomoć nagrađenih, Sergio Humada (Txintxardin, Lasarte), mladi chef s dugogodišnjim iskustvom u Barceloni u Via Veneto (*) pripremio je iberijsku rižu sa svinjetinom na roštilju i bakalar u umaku pil-pil s porilukom s roštilja. Kambodžanski chef Ly Leap (Indochine i Nelumbo, Barcelona) pripremao je piletinu mariniranu limunskom travom i kurkumom. Lokalni chef Pablo Loureiro (Casa Urola, San Sebastián) oduševio je javnost tartarom od rajčice s tunom i kiselim čili mahunama te pečenim gljivama na podlozi od vrhnja s krumpirom i žumanjkom. Filipinski chef JP Anglo (Sarsa, Manilla), jedan od međunarodnih gostiju ovogodišnje Gastronomike, skuhao je tipični filipinski pancit palabok, živopisno jelo s rezancima bogatih aroma.

U ponedjeljak, prvoga dana profesionalnog dijela Gastronomike, šoumen Carlos Latre bio je MC koji je najavio posvetu San Sebastián Gastronomike velikoj Carme Ruscalleda, *chefici* s najviše Michelinovih zvijezda na svijetu koja je prošle godine zatvorila svoj kulturni restoran Sant Pau na katalonskoj obali. Posvetu je organiziralo kongresno tehničko povjerenstvo koje je izašlo na pozornicu odati počast, kako je rekao Pedro Subijana (Akelarre, San Sebastián, ***), *ženi od koje smo svi mnogo naučili*. No, to isto su mogli reći i ostali članovi povjerenstva - Andoni Luis Aduriz, Josean Alija, Hilario Arbelaitz, Juan Mari Arzak, Eneko Atxa, Martín Berasategui, Karlos Arguiñano i Roser Torras, kao i Joan Roca i Ramón Roteta (*chef* i kipar koji je dizajnirao nagradu za životno djelo, koje je ovaj put pripalo Ruscalledi), koji su popratili taj veliki trenutak za slavnu katalonsku *cheficu*.

Tehnički odbor tada je i službeno otvorio 21. kongres koji obilježava prvo putovanje svijetom Juan Sebastiána Elkana,

te otkrili slatko iznenađenje tvrtke Cacao Barry - čokoladni desert veličine dva i pol metra na kojem je prikazano Elkanoovo putovanje svijetom. Subijana je nazdravio Kongresu i Carme, *jednoj od najboljih chefica svijeta*. Katalonka je jedva suzdržala suze, ali je popustila osjećajima kada su se na pozornici pojavili njezin suprug Toni Balam i sin Raül, inače *chef* u njezinu restoranu u Barceloni, sa svojom kuhinjskom ekipom, koji je majci posebno zahvalio *za svu podršku koju mu je pružila*.

Da, još uvijek radimo. Sretni smo u tom pogledu što možemo dijeliti revoluciju i snove te imati dobru konkurenciju. Moramo se i dalje zalagati za poštovanje prema namirnicama, našem osoblju, gostima, ali i ženama u gastronomiji. Budućnost je u našim rukama. Sada je, međutim, došlo vrijeme da sve ponovo preispitamo. Danas je gastronomsko iskustvo više tehnološko, reklo bi se online. To moramo mijenjati, a moramo se i prilagoditi kako bismo pronašli ravnotežu između radnog vremena i privatnog života. Sada se opraštam, ali ostajem i dalje prisutna, rekla je 67-ogodišnja Ruscalleda.

Jedna od najzanimljivijih prezentacija prvoga dana Kongresa bila je ona Oriola Castra i Eduarda Xatrucha (Disfrutar **, Barcelona, deveti najbolji restoran na svijetu prema listi 50 Best), nekadašnjih *sous chefova* Ferrana Adrije. Oni su još jednom pokazali da još nije izmišljeno sve što se tiče upotrebe masti u kulinarici. Polazeći od običnog stroja za tradicionalnu izradu čokolade, pokazali su kako se mogu stvoriti masti i ulja različitih okusa i tekstura, *koncentrirajući okuse na jedinstven način*.

Najprije su napravili čokolade s različitim okusima (*Što čokolada ima? Čvrste tvari, masti i emulgatore. Nastavimo od tih temelja*). Radeći na stroju s aromatiziranim kakaom maslacem, shvatili su da jednostavno rade s nekom vrstom masti pa su se zapitali zašto se ne bi poigrali s različitim vrstama masti, kako bi stvorili čokoladne, uljne ili složence na temelju maslaca, kako slane tako i slatke, s neobjašnjivim teksturama. *Korištenje tog stroja omogućava nam dobivanje uniformnih proizvoda intenzivnog okusa, koji su i inače zaštitni znak Disfrutara*, objasnio je Castro. Dakle, još jedan

dokaz da španjolska kuhinja i dalje drži titulu avangardnog predvodnika svijeta.

Eneko Atxa (Azurmendi ***, Larrabetzu), koji je upravo otvorio restoran Eneko Lisboa u portugalskoj prijestolnici, predstavio je četiri svoje najnovije kreacije. Papirnati origami (pečenih i ohlađenih) morskih algi koji prati dagnje i miris mora; pjenu od meda (*veliki sam obožavatelj meda*, rekao je) koja se priprema sous-vide (proces se zaustavi prije stvaranja sladoleda i zraka od meda), kreacija koja je zaokružena cvijećem iz vlastitog staklenika restorana. *Imamo i voćnjak, ali njegovi plodovi služe nam samo za istraživanje*, rekao je Atxa.

Zvijezda iz Azurmendija zatvorio je prezentaciju svojom verzijom slatkiša iz Huelve. *Kuhar u restoranu, rodnom iz Huelve, pričao mi je o njima, a mi smo ih preoblikovali kuhajući na taj način s povrćem. Jelo se dovršava tempurom, tako da ne izgubi hrskavost, glavnu vrijednost izvornika. Kreacija je na koncu popraćena reduciranom juhom da se nadoknadi snažni okus svinjetine. Azurmendi karakteriziraju intenzivni okusi, a to postižemo redukcijom 3/4 juhe i ponavljenjem postupka i do tri puta. Tako završite s juhom guste teksture*, objasnio je Eneko. Završno jelo, igra patlidžana i slanog incuna, također završava pilećom juhom s graškom koja je gotovo u obliku tekuće čokolade. Azurmendijeva kuhinja, očito, nezaustavljivo ide dalje.

Elena Arzak (Arzak ***) preuzela je ulogu *chefa* obiteljskog restorana u San Sebastiánu, a ovaj je put na pozornici kuhanje definirala jednom riječju – *konvergencija*, i to konvergencija iskustava, priča i tehnika „iz budućnosti i prošlosti“. Predstavila je tri jela kako bi pokazala trenutačne smjernice koje restoran slijedi. Najprije je spravila lignju s papajom (začudna transformacija teksture). *Rezultat je isti kao kad upotrebljavate ananas s mesom*, objasnio je Xabi Gutiérrez, kuhar u Arzaku.

Elena je potom predstavila jelo Golub u potrazi za gljivama, jelo koje se poigrava s kontrastima i okusom tartufa (mađarski tartuf, preciznije) i suhim perjem. I desert nazvan Enigma, tijesto prženo na rešetki od lijevanog željeza, predstavljeno je na način da se na njemu mogu razaznati sva slova u riječi *Arzak*. Sjajna *chefica* završila je prezentaciju s jelom Cikla od cikle i inulina (ekstrakt biljnih vlakana), *koje je nešto između moussea i sladoleda*, zabavan, lagan, ali kreativan desert kakav traže današnje večere (*To je smjer u kojem idemo. Također je jako zabavno*, istaknula je Elena).

Slijedio je Jefferson Rueda, kulinarska senzacija iz Brazila. Nakon što je radio kao mesar, proučavao nacionalnu kuhinju i radio uz bok brazilskih kuharskih velikana, već četiri godine vodi A Casa de Porco (São Paulo, Brazil), restoran koji se nalazi na 39. mjestu liste 50 Best. Restoran je gotovo isključivo posvećen jelima od svinjetine, a njegov degustacijski meni rabi sve dijelove životinje, i to u obliku sushija, tartara (mislili ste da se svinjetina ne može jesti sirova, priznajte), jela s roštilja i još mnogo toga što smo imali prilike kušati na Kongresu. *Stvar je u micanju ljudi iz njihove zone komfora pomoću, na primjer, papaka i repova, kako bi spravili, recimo, feijoadu, zatim ponudili krv od čokoladnog sirupa ili jela od glave ili želuca svinje*, rekao je Rueda.

S pozornice je Jefferson zagovarao *kreativnu kuhinju nadahnutu popularnom hranom, uličnim zalogajima, kuhanjem na temelju našeg sjećanja...* Ideja je bila odlična jer Casu de Porco, jedinstveni, živi i vrhunski restoran u kojem nije

neobično vidjeti stotinu metara dug red na ulazu, mjesečno posjeti čak 17.000 ljudi.

Prije 21 godinu, s Martínom Berasateguijem sam prvi put došao na Gastronomiku i - otkrio svijet. Zaljubio sam se u visoku kuhinju. Sada, dva desetljeća poslije, odlučio sam se svega toga odreći, ali i dalje nastaviti u svijetu gastronomije, rekao je slavni Dani García (restoran Dani García ***, Marbella) na pozornici Kursaala te održao svoju posljednju prezentaciju kao chef s tri Michelinove zvjezdice. Naime, Dani 16. studenog zatvara svoj restoran i posvećuje se otvaranju prvog od desetak planiranih jednostavnijih lokala koji će diljem svijeta slaviti andaluzijsku i španjolsku kuhinju za sve vrste publike (*Gastronomija nije samo visoka kuhinja, ona je mnogo više od toga. U tom pogledu, mogli bismo doživjeti novu revoluciju*, rekao je Garcia).

Sasvim je jasno što želi taj veliki chef, premda mnogo ljudi još uvijek ne razumije tu njegovu odluku. On sam objasnio je to ovako: *Kada je prva osoba koja je išla na Everest sišla u dolinu, a njegov ga sin upitao što se može vidjeti s vrha, odgovorio mu je - Ne možeš vidjeti cijeli svijet. U kuhanju je isto. Sada bih jednostavno želio spustiti razinu svoga kuhanja. Ono što je sasvim sigurno jest da neću otvarati restorane s Michelinovim profilom*.

Po ovoj velikoj objavi na pozornicu je izašao besmrtni Martín Berasategui. Majstor iz Lasarteja s velikom je strašću govorio o pogledu u prošlost, na sadašnjost i u budućnost, s osmijehom na licu cijelo vrijeme. Prošao je kroz neke od svojih najnovijih kreacija, poput cvijeta sepije u tekućem obliku, kako je sam rekao, *hrskave grickalice koju sam dugo tražio* i koja slijedi njegove smjernice o Baskiji kao polaznoj točki za velike izlete. Učinio je to i sa želeom morske alge sa šafranom i endivijom te lisnatim tijestom od incuna s jastožićem i ikrom bakalara, a potom i s atlantskim prstacima (razor clams) na podlozi od pirea od koromača, gela naranče te *kavijarom prešanim kod kuće*.

Prošlo je 26 godina, a osjećam se kao da sam započeo jučer, objasnio je. Govorio je o prošlosti, sadašnjosti i budućnosti ukupno petnaest restorana koje vodi, smještenih između Iberijskog poluotoka (uključuje Lisabon) i Ibize do Meksika i Dominikanske Republike. Berasategui je upravo otvorio i svoj najnoviji restoran Etxeko Ibiza, čijom kuhinjom rukovodi chef Paco Budía, kojeg je predstavio publici i nazvao „nebrušenim dijamantom“. Berasateguijev nastup popraćen je velikim ovacijama od dvije-tri minute, koje su slavnome chefu natjerale suze na oči. Još se jednom pokazalo koliko je omiljen kako u profesionalaca, tako i u običnih gurmana.

Josean Alija (Nerua*, Bilbao), chef restorana koji se krije u utrobi slavnog Guggenheim muzeja, umjesto da objašnjava što je učinio ove godine, također se zapitao *hoćemo li u budućnosti moći nastaviti raditi ono što radimo. U Nerui radimo s lokalnim namirnicama i najbolje iskoristavamo kulturološke razlike da bismo proizveli nešto jedinstveno. Međutim, koliko dugo ćemo moći zadržati vrijednosti koje definiraju našu kuhinju? Koliko dugo ćemo se moći pridržavati sezonalnosti?* Sa zabrinutošću je konstatirao da se sipice ovoga ljeta gotovo i nisu pojavile na baskijskim obalama te da su u Nerui morali mijenjati kruh koji je na jelovniku restorana od njegova otvaranja, jer zbog nedostatka kiše nije rodio niti jedan klip kukuruza sorte txakinaro.

Prezentaciju je zaključio demonstracijom koncentracije okusa i tekstura kombinacije kozica, cvjetače i umaka od jajašaca kozica, te okusom peciva s maslacem od vrhnja, Alijinom verzijom pogačice. Naglasak je bio na tradiciji te prilagođavanju običaja suvremenome životu, uz neugodno pitanje – *Hoće li nam priroda dozvoliti da nastavimo raditi?*, koje je ostavljeno neodgovoreno.

Istoga poslijepodneva Denis Courtiade, najvažniji čovjek iza legendarnog Alaina Ducassea i to od njegova samog početka u Monte Carlu do svih njegovih kasnijih restorana, posebno Plaze Athénée u Parizu, primio je Gueridon de Oro, nagradu koju Gastronomika dodjeljuje velikanima svijeta restoranskih sala i vina (danas je Courtiade šef sale restorana Alain Ducasse Plaza Athénée).

Morate otići do Plaza Athénée i odmah ćete shvatiti da netko suvereno vlada salom restorana i to vrlo skladno. U industriji su nam potrebni primjeri poput Denisa, kao i stalnih noviteta, posebno u salama restorana. Courtiade je stari stil luksuza pretvorio u udobnost i pristupačnost, na primjer mahnuvši iz vrhunskog restorana poput Plaze Athénée stolnjake i zamijenivši ih organskim elementima, objasnio je Joan Roca, koji mu je uručio nagradu.

Na pozornicu je potom izašla Bel Coelho, chefica Clandestino (São Paulo, Brazil), restorana koji jednom mjesečno priređuje večere nadahnute brazilskom kulturom. U San Sebastián je donijela sliku biološke raznolikosti svoje zemlje, rezultat svojih putovanja na kojima je bilježila biome koji imaju slične karakteristike s obzirom na klimu, vegetaciju i izgled, a koje ona sada popisuje u svom posebnome meniju. Katalogizirala je Amazoniju, Mata Atlánticu, Pampas, Caa-tingu, Cerrado i Pantanal. Ovom studijom Coelho pomaže stvoriti produktivne, autentično brazilske lance hrane i ojačati prirodno održavanje agroekoloških šuma, autohtonih sela i kilombolskih naselja, istinskih čuvara naših šuma.

Chefica, koji je prije otvaranja vlastita restorana radila u restoranima kao što su D.O.M. (chef Alex Atala) i El Celler de Can Roca (Joan Roca), predstavila je i svoju studiju afrobrazilske religije Candomblé koja je temeljna za duhovni, kulturni i gastronomski identitet Brazila. Candomblé je, naime, politeistička religija koja ima bogatu mitologiju i obožava njezine boginje i bogove (orixás), koji imaju svoju specifičnu osobnost, boju, ples i glazbu i, naravno - jela. Colho je za njih također osmislila čitav niz jela, kao osnovu za menije s odgovornim stavom prema ekosustavu.

Prvog dana Kongresa održan je još čitav niz događanja. Između ostalog, španjolskoj je javnosti predstavljen OVINUS - 1. međunarodno natjecanje u proizvodnji sireva od ovčjeg mlijeka. Natjecanje je usmjereno na sve međunarodne proizvođače, s opaskom da su uvjeti definirani, no registracija još uvijek otvorena te da će u ožujku 2020. biti izabrani i proglašeni pobjednici na Sardiniji. Nadamo se da su paški i drugi hrvatski proizvođači s tim već upoznati ili će, ako ovo čitaju, reagirati što prije.

Jedna od najpoznatijih mađarskih kritičarki vina, Gabriella Mészáros, vodila je jedinstveno kušanje kombiniranja vina s mađarskim jelima. Udruga JRE na Gastronomici je uručila i JRE nacionalne nagrade za gastronomiju, a u ovoj drugoj godini posebno je odana počast dvojici veterana - Juan Mari Arzaku (Arzak) i Joséu Monjeu (Via Veneto). Ruinart, dragulj

šampanjca, održao je peti Ruinart Challenge u pratnji Louise Bryden, vinskog stručnjaka iz Ruinarta, te odabrao Gabriela Lucasa Dimmocka (MarcFosh *, Palma de Mallorca) za najboljeg sommeliera u Španjolskoj.

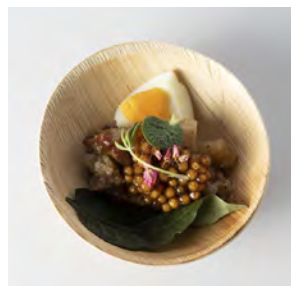
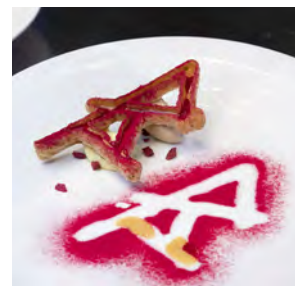
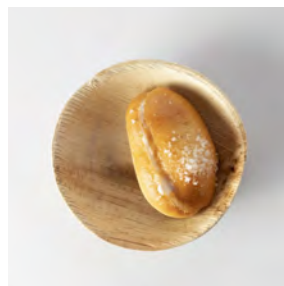
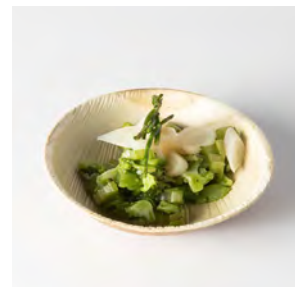
U jednoj od posebnih sala, čileanska chefica Carolina Bazán-Ambrosía, prije nekoliko tjedana proglašena Najboljim ženskim chefom Latinske Amerike na priredbi 50 Best u Singapuru, predstavila je niz nepoznatih čileanskih kulinarskih tradicija koje se interpretiraju s daškom francuskog ukusa, u domeni koja kombinira autentične okuse i snažnu sklonost francuskim temeljima.

Vrhunac prvoga službenog dana Kongresa bila je večera održana u Baskijskom kulinarskom centru, jednom od tri vodeća učilišta te vrste u svijetu. *Najnevjerojatnija večera na kojoj sam ikada bio*, prokomentirao je Joxe Mari Aizega, direktor Baskijskog kulinarskog centra. Nemala stvar s obzirom da je ta škola u San Sebastiánu često domaćin iznimnih gastronomskih događanja. Ovo je doista bilo posebno. Oko 150 sretnika imali su prilike kušati kreacije sedam španjolskih kuhara s tri Michelinove zvjezdice, večeru kojom su odali počast katalonskoj chefici Carme Ruscalleda, dobitnici Nagrade za životno djelo San Sebastián Gastronomike za 2019 (već smo spomenuli tu nagradu i činjenicu da je ove godine zatvorila svoj kulturni restoran).

Jordi Cruz (ABaC, Barcelona), Ángel León (Aponiente, El Puerto de Santa María), Elena Arzak (Arzak, San Sebastián), Pedro Subijana (Akelarre, San Sebastián), Joan Roca (El Celler de Can Roca, Girona), Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu) i Martín Berasategui (Martín Berasategui, Lasarte), zajedno s kuhinjskom ekipom koja je brojala oko 60 ljudi, osmislili su poseban meni, čiji su uvod, na prigodnome koktelu, činile kamenice sorlut, autentični carski kavijar i iberijski pršut CO-VAP. Taj je uvod bio sparen s vinima pet vrhunskih vinarija te pet vrsta craft piva.

O meniju te jedinstvene večere moglo bi se pričati satima, baš kao što se o posluženim jelima za stolovima i pričalo tijekom večere. Niz delicija započeo je Ángel León svojom morskom slaninom (opisat ću ju u pregledu njegova nastupa na Kongresu). Nakon toga, Joan Roca ponudio je tartuf s jajima prepelice jaram, a Jordi Cruz vrstu nigirija od lignje i kože od tune, kao i divlji losos sa suhim žumanjkom, ikrom pastirve, maslacem od soje i elementom teksture alge nori. Eneko Atxa odlučio se za kozice, biljni gel i staru rajčicu, a Elena Arzak za ribu iz dnevnog ulova sa shio kojijem (japanski prirodni začini). Pedro Subijana završio je glavni dio jelovnika s umami atlantskim lubinom, prije negoli je Martín Berasategui zaključio niz desertima od limuna sa sokom bosiljka, zelenim grahamom i bademima, te minijaturama Corazón Berryja, želea od graha s jagodom i hrskavim lješnjakovim tofijem.

Carme Ruscalleda, počasna gošća večere, na koncu se zahvalila svima: *Naklonost koju sam večeras doživjela od mojih kolega je nevjerojatna. Jako sam dirnuta i ne znam što bih rekla. Hvala vam neizmjereno! Naša profesija očito ide naprijed brže nego ikada, jer je dobrodušna, plemenita i velikodušna. Ona je i danas sa mnom, u mojoj duši. Hvala.*



Drugoga dana Gastronomika je ugostila pet najboljih getarijskih kuhara, zajedno s povjesničarima koji su objasnili da su dva primjerka roštilja bila polazna točka za jednu od najjačih tradicija gastronomije iberijskog poluotoka. *Roštilj na brodicama bio je ključan za kuhinju. Kuhinja je bila minimalistička i jednostavna, ali ti su ribari, s vremenom, postali stručni kuhari*, objasnio je Xabier Alberdi, direktor Pomorskog muzeja Donostia i član Udruge pomorske gastronomije Getaria. Ova multidisciplinarna udruga predstavljena je u utorak kako bi poduprla veliko znanje koje ovaj grad ima o roštilju. Naime, povijest roštilja i Getarije datira još iz doba Elkana, a Udruga želi promovirati priče čitavih generacija lokalnih kuhara i današnje majstore roštilja kao što su Enrique Fleischmann (Txoko Getaria), Igor Arregi (Kaia-Kaipe), Markel Iribar (Balearri), Gorka Lazkano (Astillero) ili Aitor Arregi (Elkano *).

Chef Joan Roca (El Cellar de Can Roca ***, Girona) u svojoj se prezentaciji pozabavio lajtmotivom kongresa. Ispričao je kako je još kao dijete sastavio model školskog broda Juan Sebastián Elkano, a putovanje slavnog moreplovca usporedio je i s vlastitim otkrivanjem svijeta zahvaljujući putovanjima koja je poduzeo s braćom Josepom i Jordijem. *Mi stvarno uživamo u upoznavanju svijeta, u našim putovanjima i, na primjer, u odnosu s našim suradnicima, koji su trenutačno pripadnici 23 nacije. Za nas su različite kuhinje važne na putovanjima, ali i u povezivanju kultura*, rekao je Roca.

Pored toga, genijalac iz Girone pokazao je i neke rezultate svojih putovanja, u ovom slučaju u Japanu i Tursku. „U Japanu smo pronašli jednu vrst repe koja je imala okus jabuke, pa smo pomislili na slani tarte tatin od repe, poslužen uz odojka. Iz Turske smo donijeli lokalnu ljubav prema kiselim krastavcima, koje smo kombinirali sa sirovim povrćem, i to na bazu od romesca (katalonski umak na temelju rajčice). Roca je svoju prezentaciju završio El Cellerovom verzijom Tabasca, izrađenom od dvije vrste kiselih paprika.

Ove godine, Pedro Subijana (Akelarre ***, San Sebastián), jedan od tri najbolje ocijenjena chefa San Sebastián i, uz Juan Mari Arzaka, tvorac nove baskijske kuhinje, na Gastronomici je odlučio govoriti o kamenicama (*U našem restoranu svake godine osmislimo jedan novi recept za kamenice*, rekao je). U njegovom je društvu bio Bernard Gonthier, desetorostruki prvak u tretiranju kamenica, koji je demonstrirao temeljne i napredne tehnike njihova otvaranja, a potom su tu kulinarsku poslasticu zajedno pripremili na više različitih načina – različite zalogaje iz ljuštore, s groždem, u svinjskoj maramici, s boražinom te, na koncu, na žaru, premazane majonezom od kamenica s repom iberijske svinje. Pedro je kamenice predstavio i u drugoj obradi, ovog puta izrezane na komade, u hrskavoj salati od krastavaca s obulatom, pretvorenoj u oblik kamenica i posut prahom kamenice (obulato je tanki prozirni jestivi list od krumpirovog škroba, sojinog lecitina i suncokretovog ulja, originalno proizveden u Japanu kao omotač lijekova, koji se u suvremenoj kulinarici rabi za postizanje različitih tekstura).

Kolumbija je vrlo bogata zemlja, s 45 specifičnih ekosustava i 8000 općih, započela je svoje fascinantno izlaganje Leonor Espinosa (Leo, Bogota, Kolumbija), chefica koja je 2017. od liste 50 Best dobila nagradu Najboljeg ženskog chefa Latinske Amerike. Leonor je objasnila svoj trenutačni rad te-

meljen na istraživanju kolumbijskih teritorija, *identificirajući biološke vrste koje ga obitavaju i to one koje se mogu rabiti u kuhinjarstvu*. Održivost i kuhanje počeli su se spajati u njezinoj kuhinji kada je shvatila bioraznolikost Kolumbije pa je danas njezin rad uzor chefovima iz zemalja sa sličnom bogatom bioraznolikošću. Espinosa je predstavila neke od namirnica koje sama skuplja ili dobavlja iz svih krajeva zemlje, poput choirga, školjke Tihog oceana, zatim papra pipilonga, kokoši s kolumbijskih Kariba, kopoaze, amazonske vrste voće te jedne jestive vrste glodavca.

Slijedila je *kuharica hodočasnik*, chefica Najat Kaanache. Baskijka podrijetlom iz marokanske obitelji, nakon stažiranja u kuhinjama Nome, El Bullija, Per Sea i mnogih drugih velikih restorana u najrazličitijim zemljama, vratila se u Maroko kako bi otvorila restoran Nur i zadivila gastronomsku javnost *povratkom korijenima i autentičnim vrijednostima*. Nur se trenutačno drži najboljim restoranom Afrike, a opisuju ga kao lokal u kojem ne caruju očekivani kuskus i tajin (marokanska mješavina začina, op.a.), *već mnoge druge zanimljive stvari, s kuhinjom u kojoj rade 22 žene*.

Kaanache je objasnila svoje viđenje gastronomije, *bez određenog jelovnika, jer ga razrađujemo na temelju svježih namirnica koje svakodnevno stižu u medinu gdje se nalazi Nur*. Uz to, treba znati da i Marokanci danas fermentiraju i dime namirnice, uz uporabu začina, gljiva, pa čak i morskih algi. Kaanache je na pozornici pripremila nekoliko svojih tipičnih jela, doduše na električnom štednjaku, nečeg što u Nuru nemaju. Tamo se, naime, kuha isključivo na šest otvorenih vatri.

Basko-Marokanka, između ostalog, pripremila je i fermentiranu cvjetaču, od koje u Nuru rade pire te morsko-kopneni patlidžan. *Jedinstvene arome i boje postigla sam zahvaljujući onome što sam naučila od tradicije, jer nemam strojeve. Kuhamo kao u davna vremena, s inovacijama primijenjenim u tome kako sačuvati i igrati se dahom prošlosti koju smo naslijedili*, zaključila je Kaanache.

Tenerife je bio prva postaja ekspedicije Magellan-Elkano, a na Gastronomici je taj kanarski otok predstavljen radom argentinskog chefa Diega Schattenhofera (Restaurante Taste 1973, Arona, Tenerife), odnosno njegovom novom, studijskom kanarskom kuhinjom (*Chef Paco Pérez jednom mi je rekao da potražim nešto što će ga natjerati da dođe u moj restoran*, rekao je). Učinio je upravo to zajedničkim radom s Odjelom za neuroznanosti na Sveučilištu Laguna i Oceanografskim centrom Kanarskih otoka, rabeći jedinstvene namirnice poput sintetiziranih tvari koje reproduciraju aromu špilje Guanche, sira odležanog u osam metara dubokoj vulkanskoj špilji, gofiosom (vrst brašna od sjemenki), *pečenom juhom* od stare krumpirove kore i slično. *Jela od tih namirnica imaju snažan okus, okus Tenerifea*, zaključio je Diego.

Možda najzanimljivije, a svakako najposjećenije predavanje drugoga dana pripalo je *chefu mora*, Ángelu Leónu (Aponiente ***, El Puerto de Santa María, Cadiz). *U moru smo pronašli šećer*, bila je prva bombastična Leónova rečenica kojom je opet, nakon svojih brojnih dostignuća, iznenadio svijet gastronomije.

Godinama smo istraživali i sada smo u močvarama pronašli halofilnu biljku koja obiluje šećerom. Kuhar je tu činjenicu iskoristio za dobivanje *prvog morskog šećera*, kojeg



primjenjuje u svome Aponienteu. Njegova je boja zelenkasta, ali je okus sladak i potpuno neutralan. Ovo je otkriće revolucionarno jer je s prehrambenog gledišta pogodno za sve i doista zanimljivo, a bolje je i zdravije od svih ostalih zaslađivača.

León je na prezentaciji također najavio još noviteta koje priprema njegov restoran. Ideja vodilja mu je još više otvoriti um moru i u njegovu kontekstu ne razmišljati samo o ribi, već ga držati ogromnom škrinjom blaga iz koje se može posezati za mnogobrojnim namirnicama. Zbog toga je, primjerice, ponovo predstavio svoju revolucionarnu paletu *morskih charcuterie delicija* - različite morske sireve, kojima u moru traži zamjene sastojaka u tradicionalnom siru, bez mliječnih bjelančevina, te različite morske salame, kobasice i patée, često s okusom suhomesnatih proizvoda, ali u potpunosti izrađenih od morskih namirnica.

Kao jednu od budućih senzacija ribljih restorana širom svijeta, Ángel León najavio je namirnicu pod imenom Neptunova kosa, koja oponaša tjesteninu *andeoska kosa* (vermicelli), ali koja se temelji na morskim crvenim ribizlama i algama (posebno efektno ako se prži u dubokom ulju, poput tankih rezanaca od rižina brašna). Chef iz Cadiza nastavio je spominjati nove sastojke i kulinarska rješenja. *Ove godine radili smo s jajima morskog zeca* (anaspidea, vrst morskog puža), *koja su poput rezanaca. Ona su nametnik protiv kojeg se ekološki moramo boriti, pa zašto ih onda ne bismo stavili na jelovnik. Na taj način možemo uživati u njima i sačuvati naš ekosustav*, rekao je León. U istom je smislu govorio i o *guppiju*, maloj ribi koja je invazivna vrsta u estuarijima, a koja se može rabiti kao riblja mliječ ili jednostavno kao pržena sitna riba, pogotovo što je vrlo ukusna (*Sada kilogram košta 90 centi, ali vrlo brzo će cijena narasti na 9 eura. A onda ju više neću kupovati*, nasmijsao se).

Isto tako, Aponiente u ekološke svrhe rabi i morske sastojke koji se u pravilu odbacuju. Recimo, trenutačno najviše iskorištavaju odbačene želuce ribe, koju mnogi restorani u prirodnome rezervatu Doñana kupuju samo radi fileta. León ih, recimo, rabi za izradu morske slanine, kako bi zamijenili hobotnicu od koje su ranije radili tu deliciju. Sada, primjeri-

ce, proizvodi 600 kilograma te slanine tjedno (njegove tanke reznjeve imao sam prilike probati u dva navrata, jednom na već opisanju večeri u čast Carme Ruscalleda, i doista je vrlo ukusna, a teško da bi je itko razlikovao od klasične). Ukratko, Ángel León otpad pretvara u hranu, a pri tome ljudi mogu jesti zdravu slaninu od životinje koja se ne tovi.

Vrijeme za prezentacije Ángela Leóna uvijek je prekratko za predstaviti sve ono čime se taj genijalac trenutačno bavi. Ipak, stigao je još objasniti kako u Aponienteu rabe inače otpadni rep tune – kao morsku koljenicu, recept koji je posvetio slavnoj telećoj koljenici još slavnijeg pokojnog katalonskog chefa Santija Santamaríje. U Leónovu restoranu repni dio tune premažu maslacem i tartufima, peku u pećnici i izvade tetive (čisti kolagen). Ako je Santi uz svoju koljenicu služio krumpir, León rabi morski krumpir. *Gotovo čitava ekipa iz sale Aponientea dolazi iz Santcelonija* (restorana koji je Santamaría otvorio u Madridu, op.a). *Dugovali smo im to jelo*, pojasnio je León.

Od brojnih drugih događanja toga utorka, drugoga profesionalnog dana Kongresa, valja spomenuti i novo izdanje nacionalnog natjecanja u spravljanju salate od krumpira. U javnom žiriju sudjelovalo je 40 entuzijasta, dok je stručni žiri sačinjavao devet specijalista, među kojima je bilo nekoliko novinara i vlasnika restorana, ali i José Carlos Capel, predsjednik kongresa Madrid Fusión te Martín Berasategui.

Restoran Candado Golf (Malaga) u finalu natjecanja pobijedio je ostalih devet finalista - Bodega Amposta (Barcelona), Tondeluna (Logroño), Verum-El Asador de Málaga (Málaga), Sucar (Valencia), Bodega Donostiarra (San Sebastián), Santa Gilda (Madrid), La Taverna del Ciri (Terrassa), PerretxiCo (Vitorija) i El Mercao (Pamplona). Što se pobjedničke salate od krumpira tiče, žiri je nagradio klasičnu, jednostavnu prezentaciju jela te istakao da su sastojci kuhani do savršenstva te nađeno idealno ravnotežje masnoće majoneze i kiselosti.

Službena večera toga utorka održala se u eMe Be Garroteu, nedavno otvorenome novom restoranu Martina Berasateguija. Smješten u četvrti Ibaeta, u staroj sidreriji (baskijska točionica jabučnog vina uz koju se u pravilu nalazi lokal s tipičnim menijem) pretvorenoj u moderni restoran s



jelovnikom koji se djelomično referira na jela koja se služe u baskijskim sidrerijama. Smještena u bujnom prirodnom ambijentu, zgradu u kojoj se nalazi restoran krasi modernizirani dizajn temeljen na tradicionalnoj baskijskoj arhitekturi.

U eMe Be Garrote Berasategui poseže za svojim izvornim duhom, nudeći jela od vrhunskih namirnica, pripremljena s mnogo ljubavi i pažnje, sve po povoljnim cijenama. Nama je poslužen petosljedni meni koji je započeo Žumanjkom jajeta, biljnom tekućom carbonarom i carpacciom slanine te raviolom s pjenom od parmezana i umakom od porta i tartufa. Slijedio je veliki atlantski oslić (lokalno ime: merluza) na žaru s iberijskim carpacciom, sokom alge wakame, salatom od morskih algi i badema, a potom je posluženo glavno jelo – chuleta na žaru, premium goveđi T-bone odrezak s posnim pireom od krumpira (vrlo gladak, reklo bi se s više vrhunskog maslaca negoli krumpira). Meni je dovršen desertom koji je kombinirao macaroon od naranče, gel od šafrana i sladoled od čaja earl grey.

Posljednji dan Kongresa otvorila je vrlo zanimljiva prezentacija chefova Eelke Plasmeijera i Raya Adriansyaha, dvojca koji stoji iza velikog uspjeha restorana Lacavore na Baliu (član Asia's 50 Best, Najbolji restoran Indonezije i titula Highest Climbera). Chef iz Nizozemske i njegov kolega iz glavnog grada Indonezije, Jakarte, u Ubudu vode restoran koji se bavi kreativnom europskom kuhinjom, ali isključivo od lokalnih indonežanskih namirnica. Na Gastronomici su predstavili nekoliko jela svojih degustacijskih menija, poput pržene skuše iz Jimbarana (južni Bali), poslužene na kiselom tijestu i sparene s koktelom od svježe rajčice, listova bosiljka, sirupa jackfruita i domaće rakije od jabuka.

Domaće boje, iz područja južno od Bilbaa, branila je potom Elena Lucas (La Lobita, Navaleno, Soria), *chefica crnog tartufa*, odnosno kako ga tamo zovu „crnog zlata Sorije“. Budući je njezina specijalnost i *kuhanje svega što vidi kroz prozore svog restorana*, predstavila je neobičnu posvetu borovim šumama Sorije - jelo temeljeno na lokalnim gljivama koje rastu na deblu, posluženo na sloju krušnih mrvica koje oponašaju piljevinu i kakau koji oponaša koru stabla, sve dovršeno posipanjem smrznog suhog praha gljiva i smole drveta.

Njezina su jela zapravo svojevrсни pejzaž na tanjuru, kraljolik koji u Soriji ima okus i miris gljiva. *Želimo ljudima reći da s gljivama možete učiniti mnogo više od samo prženja, umaka ili spravljanja na roštilju. Mi gljive, u sezoni i van nje, obrađujemo smržavanjem, maceriranjem i fermentacijom*, rekla je Elena. Pred publikom je spravila kolač od medenih gljiva, bez glutena, na temelju smrznutih gljiva (*tako spravljamo i biskvit pogodan za one koji pate od celijakije*, dodala je).

Chef JP Anglo (Sarsá, Manila, Filipini) želio je prisutnima približiti jednostavnost filipinskog kuhanja. Prethodno, istoga dana, filipinska chefica Christina Sunae već je bila ponudila obrise okusa kuhinje ove zemlji sa 7000 otoka, a Anglo je sve pojačao predstavljajući i kuhajući nekoliko jela. *Nisam u stanju predstaviti vam filipinsku kuhinju iznošenjem samo dva jela*, rekao je. U njegovoj prezentaciji kokos je odigrao vodeću ulogu zvjezdanog proizvoda te zemlje (*Rabim ga kao ocat, u vrhnju, kao sok, uz hobotnicu, s adobo začinom, u umaku, kao juhu, s piletinom...*, nabrajao je), kao i riža pripremljena s češnjakom, još jedan favorit Filipina.

Kako bi pokazao *svečanu prirodu filipinskih jela, koja se jedu rukama*, Anglo je na pozornicu pozvao i šest novinara, među kojima sam bio i ja, da kušaju veliki izbor jela na iznesenoj trpezi i prokomentiraju ih. *Ne bojte se, rukama možete jesti i jela u umacima*, instruirao nas je. Od ribe do pečenog minijaturnog odojka sve je bilo toliko ukusno da čovjeku odmah dođe rezervirati kartu za Filipine.

Red je ponovo bio na domaće snage. Argentinski chef Pablo Airaudu vodi Michelinovom zvijezdicom ovjenčan restoran Amelia u San Sebastiánu, gdje priprema jela argentinske kuhinje s talijanskim utjecajima. Na Gastronomici je predstavio svoje verzije argentinskih klasika koje nudi na trenutačnom meniju, poput kruha s krumpirom na žaru, tipičnog za sjevernu Argentinu (*Čak 80 do 90% naših jela priprema se na roštilju*, objasnio je). Zajedno s Brazilcem Rafaelom Cagalijem, Airaudu vodi i restoran Da Terra u Londonu, gdje je također upravo uknjižio zvijezdicu, a uskoro će svoju Ameliju preseliti bliže glavnoj gradskoj plaži La Concha.

Kad smo već kod žara, posljednjeg dana Gastronomike održano je već tradicionalno, X. Državno prvenstvo u sprav-

ljanju mesa na žaru. Prvakom je proglašen Aitoer del Olmo (Amaren, Bilbao), dok je tvrtka Beef World Fisterra dobila titulu najboljeg proizvođača mesa.

Isto tako, taj su dan Nandu Jubany, Enrique Fleischmann i Nacho Manzano sudjelovali su na 1. Kongresu pintxosa i tapasa (*Kongres na kongresu*), predvodili su desetak profesionalaca na pozornici Kursaal, kako bi se založili za sve bogatiji i utjecajniiji svijet tapasa, pintxosa, barova u kojima se služe i općenito svega što je u vezi s novim formatima te minijaturne kuhinje.

Elkano je simbolički zaključio svoje kulinarsko putovanje na Gastronomici 2019. trećega, završnog dana službenog programa Kongresa. Najzanimljivije izlaganje bilo je ono predzadnje, termin prepušten Fini Puigdevall (Les Cols **, Olot), sjajnoj katalonskoj chefici čiju knjigu *Anima* preporučujem svim profesionalcima i ljubiteljima gastronomije (predstavio sam ju na ovome mjestu pri njezinu izlasku 2017).

Fina ovaj put na pozornicu nije izašla sama, već ju je pratila njezina kći Martina Puigvert Puigdevall (24), danas glavna chefica restorana, koja je studirala u Baskijskom kulinarskom centru. Ona je praktički odrasla u Les Colsu i upravo započinje završetak generacijske obnove restorana zajedno sa svojom sestrom Klarom, koja je sada šefica sale. Najmlađa od tri Fini- ne kćeri, Carlota, studira slastičarstvo, pa se već može nazrijeti nova, ženska verija El Cellera de Can Roca, gdje sinergijska snaga trojice braće Roca već godinama u svjetskome vrhu drži jedan od najzbudljivijih restorana svijeta.

Na svojoj prezentaciji Martina Puigvert predstavila je *Ranciditet*, novi projekt restorana kojim se bave već mjesecima. Ranciditet ili užeglost namirnica odnosi se na proces degradacije masti, ulja i drugih lipida uzrokovanu hidrolitičkim i/ili oksidativnim procesima, odnosno pod utjecajem mikroorganizma, a karakterizirana je organoleptičkim promjenama, najčešće svima dobro poznatom pojavom neugodnog, prodornog mirisa. Užeglost je u pravilu neželjena pojava i obično se sprječava dodavanjem antioksidansa, kontroliranom atmosferom i drugim sredstvima, ovisno o prirodi namirnice. No, U Les Colsu su ustvrdili da ta pojava koja transformira namirnicu ne mora nužno uvijek biti mana. Naime, u svojim početnim stadijima ona može dati vrlo zanimljiv i ugodan, čak i okus umami kvalitete, pa je Fina i Martina nastoje u takvim slučajevima sačuvati (*Ukoliko se pravilno postupa, taj okus može biti stvarno dobar*, rekla je Martina). To su dvije chefice pokazale zorno primjerima pripremljenih infuzija lagano užegnute kosti pršuta te pastirve obložene blago užeglom mašću. Isto tako, prikazan je i postupak s butifarrom, tipičnom katalonskom kobasicom punjenom sirovim mesom i nešto užeglom sušenom slaninom, koja je pripremljena na roštilju.

Posljednja prezentacija na Kongresu započela je predstavom Kazališne skupine 9 koja se bavi tradicijom prekršćanske ere ruskih istočnih Slavena. Vladimir Mukhin, chef restorana White Rabbit (Moskva, Rusija), inače 13-oplasirani na listi 50 Best, zastupao je rusku kreativnu kuhinju prepunu komentara njezine nedavne povijesti (*Tijekom postojanja Sovjetskog Saveza, izgubili su se okusi mnogih jela. Gotovo sva su imala isti, bezlični okus*, rekao je Mukhin). Vladimir je ovom prigodom predstavio jelo od raženog kruha s lukom, tipično rusko, ali pripremljeno s kokosovom mašću, a ne tradicionalnom svinjskom. *Budućnost gastronomije ovisi o povrću*, naglasio

je te dodao dva pitanja i odgovor: *Kakva će biti budućnost gastronomije? Zbog čega će ljudi nastaviti odlaziti u restorane? E, pa to će morati biti zbog ugođaja, zbog doživljaja... Tako da ćemo u restoranima možda morati organizirati i događanja, posebne aktivnosti ili, čak, kazališne predstave, poput one kojom sam započeo svoje izlaganje.* U Rusiji bi to, očito, moglo funkcionirati, ali hoće li to biti slučaj u ostatku Europe i svijeta, pitanje je.

Izveštaje s Gastronomike obično završavam brojkama, pogotovo onim s društvenih mreža, prema kojima se danas štošta toga procjenjuje. Ovogodišnju Gastronomiku pohodilo je 1.578 delegata 47 nacionalnosti, svoje proizvode i usluge predstavilo je 182 izlagača, a na Kongresu su radile 433 osobe. Posjetitelja Kongresa bilo je 13.265, akreditiranih novinara 472, a polaznika ugostiteljskih škola 809.

Što se tiče društvenih mreža, na zastarjelom Twitteru objavljeno je 6.500 poruka i 483.000 dojmova, dok je na *kamenodobaškom* Facebooku bilo 4.200 lajkova i 600 objava. Zato je sve vrvjelo na kurentnom Instagramu. Brojke aktivnosti donosim na originalu, na engleskom, jer uopće ne znam postoje li službeni prijevodi za određene izraze:

60,000 REACH USERS ON THE FEED AND 354,000 REACH USERS IN STORIES ON INSTAGRAM
600,000 IMPRESSIONS OF THE FEED AND 407,000 IMPRESSIONS OF STORIES ON INSTAGRAM
FOLLOWING FOR #SSG19: 11,200 MESSAGES.
POTENTIAL REACH OF #SSG19: 15 MILLION USERS.
INTERACTION ON #SSG19: 3,000 SINGLE USERS.

Ukratko, još se jednom pokazalo da je San Sebastián Gastronomika posljednjih desetak godina najvažniji i najutjecajniiji gastro kongres u Europi, primat koji je preuzela od Madrid Fusióna. Isto će se, vjerujem, nastaviti i dogodine. Jedva čekam.

