

VELIMIR CINDRIĆ

Ponovni trijumf Dabiza Muñoza

Najvažnija vijest sa šestog izdanja priredbe The Best Chef Awards jest da je španjolski chef Dabiz Muñoz (restoran DiverXO, jedini madridski s tri Michelinove zvjezdice) ponovio svoj lanjski uspjeh i potvrdio titulu najboljeg chefa svijeta. Svečana dodjela nagrada, održana u utorak, 20. rujna u Palacio de Cibeles u Madridu objavila je, osim poretka 100 najboljih chefova svijeta, i 12 posebnih nagrada, koje su otišle u ruke (ponovo) Dabiza Muñoza, Antonija Bachoura, Ane Roš, Anne-Sophie Pic, Natsuko Shoji, Joshq Nilanda, Jessica Rosval, Riccarda Camaninija, Franca Pepea, Pierrea Koffmanna i Andonija Luis Aduriza.

Tri dana okupljanja najistaknutijih profesionalca svjetske gastronomije imalo je i svoj prolog. U subotu me, nakon hladnog zagrebačkog jesenskog dana, u Madridu dočekalo ljetnih 31°C. Poslijepodne tog dana grad Madrid je, kao domaćin priredbe, skupinu novinara poveo u razgledanje kraljevske palači i vrtova Aranjuez, rezidencije španjolskih kraljeva koja je otvorena za javnost. Građevinu su u stilu talijanske renesanse dizajnirali Juan Bautista de Toledo i Juan de Herrera, graditelji El Escoriala u Madridu i Archiva de Indiasa u Sevilli. Njezin jedinstveno dizajniran kulturni krajolik s geometrijskim francuskim parkovima, fontanama, šumama i delikatnom arhitekturom upisan je 2001. na UNESCO-ov popis mjesta svjetske baštine u Europi.

Po razgledavanju, odšetali smo do obližnjeg obiteljskog restorana Atelier Casa José koji se, prema riječima vlasnika, ponosi „improviziranom kuhinjom potaknutom iskustvom, sjećanjima i vizijom budućnosti, uz uzuse prirodnog i lokalnog te zdravim zakonitostima prehrane“. U praksi to se očitovalo u neobično ukusnim zalogajima uz koktel, održan u vrtu lokala – mariniranim režnjevima rajčice sa začinskim

biljem, tortiljom od krumpira te jamon ibericom jednog od sponzora priredbe, vrhunskog imena u svijetu španjolskog pršuta Arturo Sánchez.

Za večeru je u restoranu poslužen meni od šest sljedova – klice kineskog vlasca s koricom od sira, punjena empanada sa zelenim graškom i vrganjima, zatim soufflé od žute tikvice, bistecca od patlidžana s pačjom jetrom i kakaom, dok su za glavno jelo za stolove stigla janjeća rebrića iz pećnice. Meni je dovršio ganache s pistacijama i mrvicama od naranče.





Narednoga dana, prvog službenog u programu priredbe, ručalo se u nekoliko gradskih restorana. Ja sam imao sreće posjetiti Muñozozov DiverXO te tako obnoviti sjećanja na prethodni posjet. Uz redoviti meni, naš je stol počašćen i kušanjem dodatnih sedam sljedova.

Tu ću, zbog glavne teme teksta, pokušati samo nabrojati poslužena jela: Hladno poširani golub s vinom palo cortado, maceriran tjedan dana; 45 dana odležani nigiri; Rakovi s krajeva svijeta s umakom kimchi XO (plavi rak, kraljevska kraba); Inspiracije Jugoistočne Azije (Taipirniha, Laksa Singapore, Zeleni curry); Svijet naopako (ledena salata „iz dubine hladnjaka“ i morski priloz); Topli sashimi s naopako prženim mladim jeguljama; Jezici... iz mora i s kopna; Tri doba oslića (3 mjeseca, 1 godina i 8 godina); Galicijski jastog koji se budi na plaži Goe; Vlaga aragonske šume; Čista sirovost: „Kozice sa slatkim čilijem“; Cvjetača s vanilijom; Rižoto s tostiranim maslacem i ljetnim tartufom. Sparivanje s vinima ponovo je bilo savršeno, s impresivnim bocama koje restoran izvlači tko zna otkud, kao i posluga te sam ritual posluživanja jela. Sve zajedno još je jednom pokazalo zašto je Dabiz Muñoz danas jedan od najutjecajnijih chefova svijeta, toliko omiljen među kolegama i uopće ljudima iz gastronomske industrije.

Kasnije poslijepodne održana je priredba nazvana Area Talks, koja je donijela zanimljive rasprave na aktualna pitanja iz svijeta gastronomije te, posebno zanimljivo, na temu „društveno neprihvatljivog“. Od četvero gostiju i moderatora, najzanimljivija su bila izlaganja Dabiza Muñoza i Erica Vildgarda (restoran Jordnaer iz Kopenhagena). Nakon događanja, na prekrasnoj terasi Casina de Madrid uživalo se u koktel večeri i pravom ljetnovečernjem ugodaju.

Naredni je dan održan međunarodni simpozij na temu kuhanja i znanosti Food Meets Science. Zanimljiva izlaganja, s predstavljajima mnogih novih tehnika, održali su neki od vodećih chefova i stručnjaka iz svijeta gastronomije među kojima su bili Eduard Xatruch (Disfrutar, Barcelona), Franco Pepe (Pepe in Grani), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Natsuko Shoji (Ét, Tokio), Massimo Bottura (Osteria Francescana), Josh Niland (Saint Peter, Sydney)...

Toga dana u gradu su se održale tri večere, od kojih sam ja bio pozvan na onu u Deessi, relativno novome restoranu chefa Quiquea Dacoste u ultra-luksuznome hotelu Mandarin Oriental Ritz. Dacosta je za tu prigodu pripremio verziju koja meni „Cooking Beauty in Denia“ iz njegova restorana Quique Dacosta (Denia, tri Michelinove zvjezdice) kombinira s jelima s menija u Deessi. Tu kombinaciju podijelio je u tri čina. Prvi je popisao jela Cijet badema, „Cocido madrileño“, Režanj suhe rajčice poškropljen rižinim octom (vrlo krhak, ali hrskav izvana i kremast iznutra) te Lagana pokladnica od zrele bundeve i crnog tartufa s consomméom od bundeve s bučinim uljem.

Drugi čin zaronio je većim djelom u more i donio Ikru plavog hlapa i glavu hlapa na roštilju, Crvenu kozicu iz Denije kuhanu u morskoj vodi, Pečeni romb sa sherryjem, Punjenu papriku te jelo nazvano Albufera... paprikaš „Cacaous del Collaret“, pačja jetra i jegulju dimljena na ružmarinu.

Treći čin, znakovita imena „Slatka ljepota...“, bio je niz slatkih zalogaja – Ledena horchata (napitak na biljnoj bazi) s mladim češerom, Royal gianduja, Cijeli zeleni badem. Uz sve su posluženi vrhunski šampanjci i sjajna vina, pa je doživljaj u grandioznoj sali restorana doista bio za pamćenje.





Na dan gala priredbe mnogi od nas ručali su u restoranu Coral de la Morreria, najboljem flamenko restoranu na svijetu i jednom od rijetkih restorana sa šou programom koji su ikada osvojili Michelinovu zvjezdicu. Coral je mjesto dobio i u knjizi „1000 mjesta koja morate posjetiti prije nego umrete“ (Broj 1 New York Timesa), što ponajprije ima zahvaliti vrhunskim flamenko izvedbama, ali i odličnoj hrani te jednoj atrakciji. Naime, sva su jela tu sparena s arhivskim sherry vinima (ukupno njih 12, od 12 do 150 godina starosti, potonje služeno u pipeti).

Nemi je popisao Rakove s amontillado sabayonom, Dagnje u biskajskome umaku, Kokotxe (podobrazine velikog atlantskog oslića) u crnilu, Rezance od sirove lignje, lagano pikantne s hjuhom od sipica, Pagar i Gilda (pinxo s incunom, ljutom kiselom papričicom i maslinom), Zurrurutunu (tradicionalna baskijska juha), Goluba i dva deserta.

No, u Madridu su svi ipak bili zbog šestog izdanja The Best Chef Awards, događanja koje je zaključeno velikom gala priredbom tijekom koje je objavljena lista 100 najboljih chefova svijeta za 2022. Već sam na početku rekao da nju, drugu godinu zaredom, predvodi Dabiz Muñoz, chef restorana DiverXO. Time su birači još jednom nagradili vrlo osobnu i nepredvidljivu kuhinju koja bježi od kurentnih gastronomskih kretanja (bez obzira na očite utjecaje i povremene inspiracije) i radije se kreće unutar vlastitog svemira iz snova. Pri svemu, moto je: „avangarda ili ništa“.

Osim liste, The Best Chefs Awards dodijelio je čak 12 posebnih priznanja koja nagrađuju raznolike specifične kvalitete, od kojih su dvije također završile u rukama Dabiza Muñoz.





Evo tko su njihovi dobitnici:

Nagrada za najboljeg chefa svijeta prema glasovima profesionalaca iz industrije: Dabiz Muñoz (DiverXO, Madrid, Španjolska)

Nagrada za najboljeg slastičara: Antonio Bachour (Bachour, Coral Gables, Sjedinjene Države)

Nagrada za čistoću izričaja: Ana Roš (Hiša Franko, Kobarid, Slovenija)

Nagrada za najbolje iskustvo: Anne-Sophie Pic (Maison Pic, Valence, Francuska)

Nagrada za najbolji umjetnički izražaj chefa: Natsuko Shoji (Éte, Tokio, Japan)

Nagrada za najboljeg gradskog gourmet chefa: Dabiz Muñoz (DiverXO, Madrid, Španjolska)

Nagrada za inovaciju: Josh Niland (Saint Peter, Sydney, Australija)

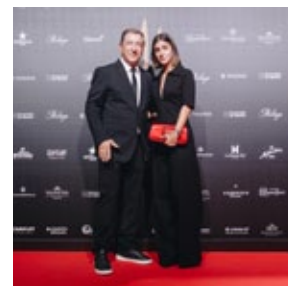
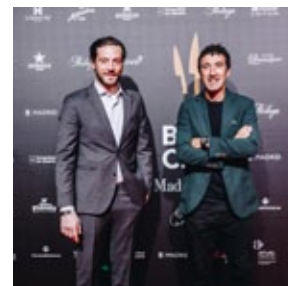
Nagrada za chefovsku zvijezdu u usponu: Jessica Rosval (Casa Maria Luigia, Modena, Italija)

The Best Chef New Entry: Riccardo Camanini (Lido 84, Gardone Riviera, Italija)

Nagrada za najboljeg chefa pizze: Franco Pepe (Pepe in Grani, Caiazzo, Italija)

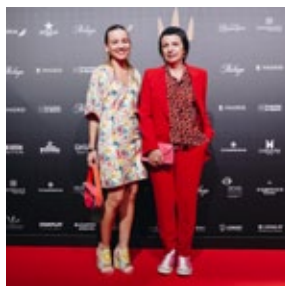
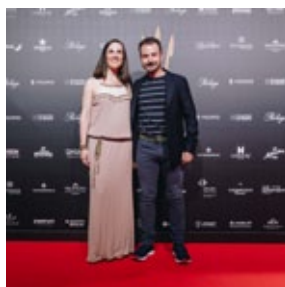
Nagrada za legendarnog chefa: Pierre Koffmann (Tarbes, Francuska, 1948.)

Nagrada za chefa s najvećim znanstvenim doprinosom: Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, Rentería, Španjolska)



Ne treba zaboraviti da je cilj dodjele The Best Chef Awardsa uspostaviti veze između najboljih pojedinaca u gastronomiji. Cilj je zapravo istaći ljude, a ne restorane ili lokacije. Fokus je na chefovima, njihovim problemima, pristupu kuhanju i svemu onom što ih izdvaja od onih oko njega. Nije dovoljno dobro kuhati, već i biti kreativan, inteligentan, strastven u radu, inovativan, poticati održivost, unapređivati tehnike i znanstveni pristup te donositi pozitivan društveni utjecaj.

Podsjetit ću još da je godišnja klasifikacija najboljih chefova svijeta rezultat je mišljenja i glasova 350 ljudi, od čega su stotinu njih chefovi s aktualne liste, 100 chefova koji kandidati za buduću listu te izbor od 150 stručnjaka (novinari, kritičari, znalci, fotografi...).



Evo na koncu i čitave nove liste:

1. Dabiz Munoz
2. Rene Redzepi
3. Joan Roca
4. Massimo Bottura
5. Adoni Luis Aduriz
6. Björn Frantzen
7. Disfrutar
8. Alain Passard
9. Ana Roš
10. Alex Atala
11. Rasmus Munk
12. Rasmus Kofoed
13. Ángel León
14. Niko Romito
15. Virgilio Martinez
16. Grant Achatz
17. Riccardo Camanini
18. Eneko Atxa
19. Victor Arguinzoniz
20. Anne-Sophie Pic
21. Andreas Caminada
22. Mauro Colagreco
23. Yannick Alleno
24. Dominique Crenn
25. Dan Barber
26. Paolo Casagrande
27. Rodolfo Guzman
28. Julien Royer
29. Yoshihiro Narisawa
30. Mauro Uliassi
31. César Ramirez
32. Enrico Crippa
33. Quique Dacosta
34. Christian Bau
35. Clare Smyth
36. Paco Roncero
37. Jonnie Boer
38. Diego Guerrero
39. Eric Vildgaard
40. Heston Blumenthal
41. Javier & Sergio Torres
42. Martin Berasategui
43. Paco Morales
44. Corey Lee
45. Alexandre Mazzia
46. Alberto Landgraf
47. Giuseppe Iannotti
48. Manu Buffara
49. Daniel Humm
50. Pia Leon
51. Marco Müller
52. Nick Brill
53. Emmanuel Renaut
54. Arnaud Donckele
55. Mingoo Kang
56. Dan iGarcia
57. Jorge Vallejo
58. Antonia Klugmann
59. Floriano Pellegrino
60. Bruno Verjus
61. Agustin Balbi
62. Hans Neuner
63. Joris Bijdendijk
64. Sven Elverfeld
65. Hélène Darroze
66. Himanshu Saini
67. Hiroyasu Kawate
68. Felix Lo Basso
69. Leonor Espinosa
70. Henrique Sa' Pessoa
71. Tristin Farmer
72. Natsuko Shoji
73. Elena Reygadas
74. Vicky Lau
75. Diego Rossi
76. Gertde Mangeeler
77. Gareth Ward
78. Josh Niland
79. Moreno Cedroni
80. José Avillez
81. Yusuke Takada
82. Karim Lopez
83. Domenico Marotta
84. Santiago Lastra
85. Paulo Airaudo
86. Álvaro Clavijo
87. Paco Pérez
88. Dong Zhenxiang
89. Norbert Niederkofler
90. Peter Goossens
91. Jeremy Chan
92. Przemysław Klima
93. Tala Bashmi
94. Atsushi Tanaka
95. Jaime Pesaque
96. Fina Puigdevall & Martina Puigvert
97. Vicky Cheng
98. Debora Fadul
99. Stefano Baiocco
100. Helena Rizzo