



DAL PESCATORE
LOCALITÀ RUNATE
CANNETO SULL'OGLIO (MANTOVA)



VALENTINA, GIOVANNI,
ALBERTO, BRUNA,
ANTONIO I NADIA
SANTINI (LIJEVO)
– TRI GENERACIJE
POSVEĆENE
ISKLUČIVO
UGAĐANJU GOSTIMA
ZA RASKOŠNIM
TRPEZAMA I U
SALONIMA DAL
PESCATOREA (GORE)

Ručao sam u Dal Pescatore u subotu 19. veljače. Nisam imao pojma da ću usred ničega, u selu između Mantove i Cremona, naići na jedno od najsofisticiranijih mjesta na kojima sam ikad bio u Italiji. Našteto bih čitatelju da kažem da u ovom restoranu postoji ijedna stvar koja nije u savršenom redu. Idilični pogled kroz ostakljene stijene u prekrasnom je kontrastu s elegancijom sale restorana, posluga je savršena, ritam obroka odlično tempiran, hrana u potpunosti zaslužuje tri Michelinove zvjezdice kojima je ocijenjena... Posjetite ovaj restoran i sami doživite kulinarско zadovoljstvo. Ne trebam ni spominjati da je vrlo skupo. Vrijedi li? Svakako! - piše prije godinu dana neki njujorški gurman na jednom od popularnih *travel websitea*.

Da restoran nema tri Michelinove zvjezdice i da ga spomenuti turist nije posjetio prvi put, čovjek bi pomislio da se radi o nekom pristranom obožavatelju lokala ili rođaku vlasnika. Ali, ne tako davno, i jedan od vodećih svjetskih gastro kritičara, John

Mariani iz "Esquirea", proglasio je Dal Pescatore najboljim na svijetu.

Iako je Mariani podrijetlom Talijan i provjereni promotor talijanske kuhinje, u ovom slučaju nije pretjerao, barem kada se radi o ljubiteljima takozvane „prirodne kuhinje“, odnosno onima koji zaziru od znanošću potaknutog kuhanja i svih njegovih usmjerenja - od molekularne gastronomije i post-modernizma do tehno-emocionalne kuhinje (kako li ih sve već ne nazivamo).

No, Dal Pescatore sasvim lijepo stoji i u konkurenciji restorana koje pokreće baš takav način kuhanja, lokala koji su u manjoj ili većoj mjeri nastavljajući revolucionarnog "El Bullija" Ferrana Adrije. Naime, na ljestvici Restaurant Magazinea, popularnoj San Pellegrino listi, koja rangira 50 najboljih restorana svijeta, Dal Pescatore izvrsno kotira još od 2003., kada se u nju upisao kao tada najbolji talijanski restoran. Do danas, na toj se tablici kretao između 23. i 48. mjesta, a trenutno zauzima respektabilnu 38. poziciju. Relativno je blizu naših krajeva, što nije nimalo nevažno za hrvatske gurmane, od kojih ga neki ionako već godinama redovito posjećuju.

LJUBITELJI
SOFISTICIRANE
TALIJSKE KUHINJE U
DAL PESCATORE STIŽU
IZ CIJELOGA SVIJETA,
ONI BOLJE STOJEĆI
S MANJE VREMENA
I HELIKOPTERIMA
(LIJEVO). LJETI
SU, DAKAKO,
NAJPOPULARNIJI
STOLOVI NA TERASI
S POGLEDOM NA
IDILIČNI VRT (DESNO)

OBITELJ SANTINI TRI GENERACIJE S TRI ZVJEZDICE

Usred ničega, u selu između Mantove i Cremona, nalazi se Dal Pescatore. Riječ je o restoranu s tri Michelinove zvjezdice kojeg je jedan od vodećih svjetskih gastro kritičara, John Mariani iz "Esquirea", ne tako davno proglasio najboljim na svijetu. Posjetio ga je i iskušao i naš gastro stručnjak **Velimir Cindrić**





- 1 TERINA OD JASTOGA SA ŽELEOM OD ŠAMPANJCA, OSSETRA KAVIJAROM I MARINIRANOM JEGULJOM, ELEGANTNO JELO U KOME TEK JEGULJA PODSJEĆA NA SKROMNE POČETKE DAL PESCATOREA
- 2 MILLEFOGLIE OD KREME I ŠUMSKOG VOĆA S UMAKOM OD MALINE I SLADOLEDOM OD VANILJE, SAMO JE DJELIČ GIOVANNIJEVA SLATKOG REPERTOARA

I DOK SE KROZ SRCE DOLINE rijeke Po, prolazeći selima i uz poljoprivredna gospodarstva, približavamo gradiću Canneto sull'Oglio, nedaleko kojega se u praktički nepostojećem zaseoku Runate smjestio Dal Pescatore, kao i brojni drugi, ponovno se čudimo otkud se baš tu zatekla jedna od zvijezda Michelinova vodiča i, prema svim kriterijima, jedan od najboljih restorana svijeta. Odgovor naravno ne leži samo u sjajnoj hrani i idiličnu smještaju, već i u obiteljskome duhu samog restorana.

Upravo tog duha postajemo svjesni već na samom ulazu u Dal Pescatore, gdje nas srdačno dočekuje Antonio Santini, treća generacija Santinijevih u ovome restoranu, koji predvodi obitelj čiji su svi članovi uključeni u rad lokala i kojima je, čini se, glavni zadatak vaš posjet restoranu učiniti nezaboravnim. Sve priče o eleganciji prostora i toploj dobrodošlici domaćina koje kolaju o Dal Pescatoreu odmah se potvrđuju, pa se gost, bio on stalni ili pak restoran posjećuje prvi put, vrlo brzo osjeti kao u gostima kod dobrog prijatelja.

Ipak, sve čarolije Dal Pescatorea ne bi bilo bez Antonijeve supruge Nadije Santini. Nadia, koju svi s punim pravom opisuju kao najljubazniju i najtopliju osobu koju možete upoznati, svojom blagom, ali vrlo preciznom rukom vodi kuhinju Dal Pescatorea. Nikako ne bez odjeka u svijetu, jer je protekle godine Nadia, zajedno s Francuskinjom Anne-Sophie Pic i Baskijkom Elenom Arzak, nominirana za najboljeg ženskog *chefa* godine, na priredbi San Pellegrino World's 50 Best Restaurants.

- To je za mene bila velika čast. Posebno biti u takvom društvu. Mislim da je Anne-Sophie zasluženo dobila tu nagradu, a za mene je već sama nominacija bila veliko priznanje - skromno nam se sa smješkom Nadia zahvalila na čestitci dok smo je u kuhinji načas prekinuli u pripremanju za ručak.



1



Uz čašu Gosset Gran Reserve šampanjca, Antonio nam je pokazao nekoliko šarmantno uređenih sala restorana i ispričao priču o svom istoimenome djedu, koji je na mjestu današnjega restorana 1925. kupio skromnu kućicu jednog čovjeka koji se prehranjivao uzgojem povrća i pećanjem na obližnjem malom jezeru, uz rukavac rijeke Oglio. Sljedeće godine Antonio je oženio Theresu i par se tu nastanio.

VEČERA UZ SVIJEĆE

Svaki restoran u svojoj povijesti bilježi neobične trenutke i nezgode. Ni Dal Pescatore nije mogao bez njih.

„Jedne večeri restoran je bio pun i gosti su tek sjeli za stolove, kad se digla takva oluja da je istodobno nestalo struje i plina. Bilo je očito da će potrajati, pa smo u sali zapalili svijeće, a u nemogućnosti kuhanja, poslužili smo *culatello* (skupocjena i rijetka suhomesnata poslastica Emilie-Romagne) i šampanjac. Struja i plin vratili su se za jedan sat, tako da je sve ispalo romantičnim početkom jedne uspješne večere... - ispričala nam je Nadia Santini.

Posjetite ovaj restoran i sami doživite kulinarsko zadovoljstvo. Ne trebam ni spominjati da je vrlo skupo. Vrijedi li? Svakako! - piše neki njujorški gurman na jednom od popularnih *travel websitea*

- Djed je bio dobar ribič, a baka snalazljiva u kuhinji, pa su tu odlučili otvoriti jednostavnu *osteriju* i nazvali je *Vino e pesce* (Vino i riba). To je tada bila prava avantura. Djed bi ujutro odlazio na pećanje i vraćao se s ribom koju je onda baka pržila i posluživala gostima, namjericima koji su cestom prolazili na biciklu. Moj otac Giovanni rodio se 1927. i još je kao dječak pomagao pećajući... - ispričao nam je Antonio i, ispričavajući se, otišao u glavnu salu nadgledati pripreme za ručak.

KAKO SU GODINE PROLAZILE, *Vino e pesce* povećavao je svoju ponudu jela, a tipični izgled seoske gostionice polako je prerastao u onaj skromnog restorana. Stolovi su dobili bijele stolnjake i platnene ubruse, a do 1960. lokal je promijenio i ime - u Dal Pescatore. U međuvremenu, Giovanni je 1952. u obitelj doveo svoju mladu suprugu Brunu.

- Dal Pescatore u to je doba bio nešto komfornija *trattoria*, a u njoj su radile dvije generacije Santinija - preuzeo je priču o restoranu Giovanni Santini, sin Nadije i Antonija, koji nam se u salonu pridružio došavši iz kuhinje, gdje radi na tjesteninama i desertima, te uz smjeshak dodao:

- Znaite, kod nas u obitelji imena su jednostavna - izmjenjuju se samo Antonio i Giovanni.

Veliki skok restoran je napravio 1974.,



NAŠ SURADNIK U RAZGOVORU S DOMAĆINIMA U KUHINJI DAL PESCATOREA (LIJEVO), U KOJOJ ITEKAKO VAŽNU ULOGU JOŠ UVIJEK IGRA I 82-GODIŠNJA BRUNA (GORE), KOJA OVE GODINE SLAVI ŠEST DESETLJEČA RADA U OVOM RESTORANU

kada se Antonio, sin Giovannija i Brune, vjenčao s Nadijom. Par se upoznao na studiju u Milanu, gdje je Antonio upisao ekonomiju, a Nadia političke znanosti.

- Tada nismo mislili da ćemo nastaviti obiteljski posao, već smo se namjeravali baviti nekim drugim stvarima. Roditelji su bili sretni što studiram i mislili su zatvoriti restoran kad diplomiram, a meni prepustiti da se bavim čime želim - ispričao nam je kasnije Antonio.

No, mladi se par na koncu, nakon pomnog razmišljanja i dugih razgovora, odlučio vjenčati, prekinuti studij i nastaviti obiteljsku tradiciju. Jednostavno su, kaže nam Nadia, shvatili da je u obiteljski posao, tijekom prethodnih pola stoljeća, uloženo toliko novca i tako veliki trud da bi bilo ludost sve napustiti. Odluka nije bila laka, ali se na koncu pokazala dobrom.

- Mislim da je prijelomni trenutak bio naše bračno putovanje u Francusku, Nizozemsku i Belgiju. Spavali smo u kampovima, a povremeno jeli u poznatim vrhunskim restoranima. Nismo imali previše novaca, pa te dane nismo jeli ništa drugo. Posjećujući te velike restorane shvatili smo da ugostiteljstvo može biti sasvim drukčiji posao od

Obiteljski posao Santinijevih danas uključuje šest osoba i tri generacije. U kuhinji koju vodi Nadia (zadužena za antipaste i glavna jela), rade još i Giovanni (tjestenina i deserti), a pomaže i 82-godišnja baka Bruna, kojoj su specijalnost različita rižota

onoga kakav smo mi poznavali. Njihove sale bile su drugačije uređene, način posluge bio je drugačiji, kao, naravno, i hrana koja se služila. To je bilo doba kada je *nouvelle cuisine* bila na vrhuncu. Vidjeli smo puno novih stvari i shvatili da bi se i prava, autentična talijanska kuhinja mogla predstaviti na jednako uvjerljiv i suvremen način. Ono što je za nas bilo važno jest da u Francuskoj nismo otkrili novu hranu, već novi tip restorana i drukčiji način razmišljanja. I danas puno putujemo svijetom i stalno otkrivamo nove stvari, ali čim se vratimo u Canneto, znamo da gostima moramo nuditi, autentičnu, regionalnu talijansku hranu, posebnu po našoj filozofiji i senzibilitetu, ali u biti tradicionalnu. Novi trendovi su zanimljivi, ali mi ne možemo biti Španjolska ili Francuska, niti to želimo - pojasnila nam je svoju filozofiju Nadia.

DAL PESCATORE TOM JE opredjeljenju ostao vjerman do danas, makar su se restorani u međuvremenu znatno izmijenili, čak i oni talijanski, koji su dugo vremena odolijevali svjetskim trendovima. Prvi talijanski restoran s tri Michelinove zvjezdice bio je onaj Gualtieria Marchesija 1985., a potom su slijedili Antica Osteria del Ponte u Cassinetti di Lugagnano kod Milana, Enoteca Pinchiorri u Firenci te Don Alfonso u Sant'Agati sui Due Golfi kod Napulja. Dal Pescatore tu je ocjenu zavrijedio 1996.

- Često se govori kako Michelin nije pouzdan za Italiju i slično, ali mislim da je on odigrao jako važnu ulogu za talijanske restorane, jer je u njih doveo drugu vrst gostiju. I pokret *slow food* za nas je bio jako važan, osobito s obzirom na brzinu današnjeg života. Kao što vidite, mi živimo u prirodi i naša je namjera tu i ostati. Zato se naša filozofija poklapa s onom *slow fooda*, ali ne zato što ju je *slow food* nametnuo, već zato što mi tako tu živimo generacijama. Mi smo itekako svjesni da povrću treba određeno vrijeme da izraste i da za pojedine namirnice moramo čekati određena godišnja doba - kaže nam Giovanni.

Obiteljski posao Santinijevih danas uključuje šest osoba i tri generacije. U kuhinji koju vodi Nadia (zadužena za antipaste i glavna jela), rade još i Giovanni (tjestenina i deserti), a pomaže i 82-godišnja baka Bruna, kojoj su specijalnost različita rižota. Salu restorana vodi Antonio, domaćica je Giovannijeva supruga Valentina, dok je brat Alberto zadužen za vina (Dal Pescatore se ponosi jednim od najboljih vinskih podruma Italije).

- Tu nitko nikome ne naređuje, jer je ovo



Ako kuham za više od 30 ljudi, jednostavno ne mogu u jelo unijeti dušu. Mislim da tako razmišljaju mnogi ženski *chefovi*. Muškarci vole veliki dojam u kuhinji, a mi žene želimo unijeti nešto svoje. Zato danas i ima tako puno manjih restorana. U Italiji pola Michelinovih zvijezdica dodijeljeno je ženama koje vode kuhinje malih restorana. I ova naša u Dal Pescatoreu uvijek je bila ženska kuhinja - kaže Nadia Santini.

NASTAVAK NA STR. 128



Dal Pescatore

NASTAVAK SA STR. 93

obiteljski posao u kome su svi važni. Pri svakoj odluci potrebno je uključiti sve stavove i naći pravu ravnotežu. Nije važan pojedinačni ego i nitko ne odlučuje sam, već je to zajednički proces - objašnjava Giovanni, koji je kuhinju zavolio još kao dječak, pomažući baki i djedu.

- Vjerojatno je presudila ta posebna ljubav prema baki i djedu, sasvim različita od one koju osjećamo prema roditeljima. Naravno da posao nije lak, jer se radi svaki dan, i to cijeli dan, ali to je naš život i sretni smo. Važno je shvatiti da svačiji život ima granice i da se jednostavno ne možemo baviti svime čime bismo željeli i živjeti svuda gdje bismo htjeli. Za mene to znači da ne mogu imati nekoliko restorana u svijetu - kaže Giovanni.

KUHINJA DAL PESCATOREA mješavina je tradicije, lokalnih namirnica i suvremene prezentacije jela. Neka od tradicionalnih jela već su godinama na jelovniku, a svako novo koje tu nastaje inspirirano je tradicijom. Tradicija se ogleda u tome što jedno jelo nema previše elemenata te da je takvo da ga se može jesti svaki dan, a da ne dosadi. U slučaju Santinjevih, filozofija tradicije vrlo je jednostavna - ako je nešto dobro, živjet će jako dugo. I pojam inovacije tu shvaćaju na posve originalan način.

- Za mene prava inovacija znači pripremiti nešto posebno za gosta, kad on dođe u restoran. Ako govorimo o tjesteninama, prava inovacija znači pripremiti je za gosta nakon što ju on naruči. Tjesteninu ne pripremamo dan ili dvatri sata ranije, već onda kad gost odluči da bi je želio jesti. Kad završi ručak ili večera, nama ne

ostaje tjestenine u hladnjaku. Mi razmišljamo ovako: ako je gost kilometrima vozio da bi tu jeo, moramo pripremiti nešto posebno, nešto baš za njega - objašnjava Giovanni.

Upravo takvom tretmanu podvrgli smo se u prozračnoj glavnoj sali restorana, s nasuprotnim staklenim ploham, koje na jednu stranu prostor otvaraju prema tratini s drvećem, a na drugu prema pomno uređenom vrtu, čime se stječe dojam da jedete usred njegovane prirode. Uz to, stolovi u Dal Pescatoreu velikodušno su razdvojeni, pa gostu pružaju osjećaj privatnosti.

Restoran nudi *à la carte* jelovnik i dva degustacijska menija (*Sezonski* i *dalla Campagna*) s po sedam slijedova svaki. Mi smo kušali njihovu kombinaciju i doživjeli uvjerljivu mješavinu kulture, tradicije, vrhunskih lokalnih namirnica te jela suvremene lakoće i prezentacije. Elegantni niz započeo je terinom od jastoga, sa želeom od šampanjca, *ossetra* kavijarom i mariniranom jeguljom. Dakako da se jegulja tu odmah učinila čudnim uljezom. No, Nadia nam je objasnila da upravo ona ovo jelo povezuje s krajem u kome vam je posluženo.

- U mašti to jelo može biti dio naše povijesti. Naša povijest počinje okusom jegulje, dok bogata terina s jastogom i kavijarom predstavlja naš današnji trenutak, trenutak uglađenog restorana. U luksuzu tog jela, miris i okus jegulje u svakom vas zaloga ju podsjeća na skromni početak našeg restorana. U budućnosti, nekom drugom trenutku restorana, to će jelo možda imati i neki novi element - kaže Nadia.

Među tjesteninama koje lokal nudi, posebno mjesto zauzimaju *tortelli* punjeni bundevom, što je u jelovniku naznačeno primjedbom „*un classico del Pescatore*“. Recept tankog svilenkastog tijesta punjenog savr-

šenom mješavinom bundeve, *amaretta*, muštarde i *Parmigiana Reggiana* temelji se na Bruninom receptu iz 60-ih.

- To je tradicionalno jelo u ovome kraju, koje se obično jede na Badnjak i općenito je jedno od najvažnijih predjela u lokalnoj kulturi. Ono se priprema u području između Cremona i Ferrare, dakle na potezu od kakvih 200-tinjak kilometara, ali svako selo ima svoj recept. U Cremoni, recimo, u nadjev stavljaju i čokoladni keks, dok u Ferrari samo bundevu... Naš obiteljski recept dio je našeg identiteta - objašnjava Nadia.

BRUNA SANTINI TOG JE DANA radila dva rižota: od šafrana te od vrganja, graška i šparoga, jedan kremastiji od drugoga, prvi elegantan, a drugi pun okusa. Mlađi puževi s vrganjima, graškom i umakom od češnjaka, bili su primjer još jednog tradicionalnog jela ovog kraja prevedenog u stil Dal Pescatorea („Osmislili smo ga tako da gostu predoči naš vrt“, rekla nam je Nadia). Brancin s njokima od krumpira i ovčica s peršinom, incunima i kaparima bili su prijelaz prema mesnim jelima - govedini u umaku od *nebbiola* s palentom te srneći hrbat u umaku od *caberneta* s borovnicama. Sve je potom završilo izborom deserata i sitnih slatkih zaloga ju iz Giovannijeva trenutnog repertoara.

- Stalno razmišljam o novim jelima s mog područja, o tjesteninama i desertima, a moja majka o *antipastima* i glavnim jelima. Izneseo ideje i onda o njima diskutiramo, nakon čega donosimo odluku. Stalno utječemo jedno na drugo, ali nakon godina zajedničkog rada, jednostavno počnete razmišljati na isti način. Naš je restoran razvio vrlo jasnu filozofiju, liniju kojom se razvija, pa je normalno da svatko od nas razmišlja u okvirima te linije. To je lako kad svaki dan zajedno radite. Mogu reći da mi živimo i radimo prilično opušteno. Ne osjećamo pritisak da moramo biti najbolji... - tvrdi Giovanni.

Baš zbog ovog posljednjeg Dal Pescatorea i jest ono što predstavlja na današnjoj sceni - restoran iz samog svjetskog vrha koji sam sebi postavlja pravila i ne osvrće se na trendove koji dolaze i prolaze. Topla domaća talijanska kuhinja u svojoj najelegantnijoj verziji - umijeće koje je Nadia Santini sa svojim jedinstvenim senzibilitetom, inteligencijom i osobnošću, dotjerala do savršenstva, i to u potpunosti bez suvremene kulinarske tehnologije - svakodnevno u Dal Pescatore privlači ljubitelje takve kuhinje iz cijeloga svijeta.

- Mi smo zapravo odraz naše okoline. Ritam života tu je sasvim drukčiji od onoga u velikim gradovima. Do nas se treba putovati, pa restoran nekad jest, a nekad nije popunjen. I kad je restoran pun, to je samo 30 gostiju, tako da smo u mogućnosti posvetiti se svakome od njih posebno i prirediti doživljaj baš za njega - sa smiješkom zaključuje Nadia Santini. 

