

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA – EKSKLUZIVNI INTERVJU:

# Virgilio Martinez



VELIMIR CINDRIĆ

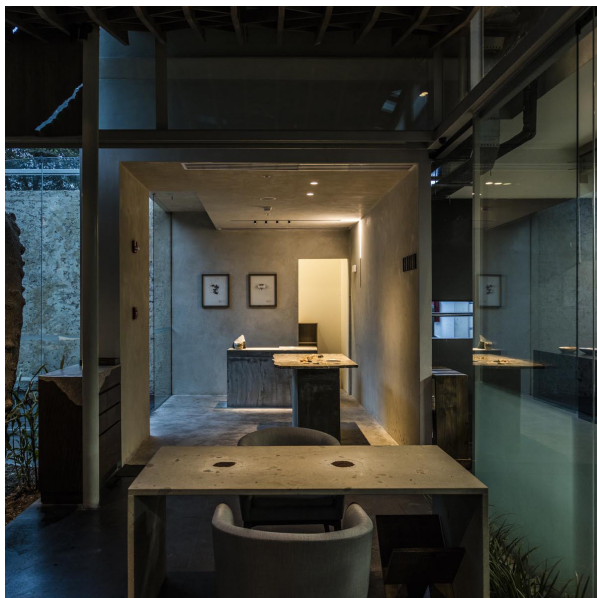
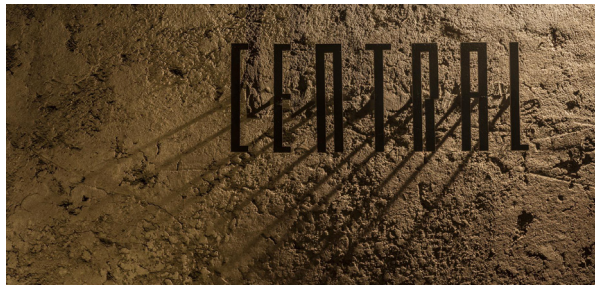
Virgilio Martinez (41) je peruanski chef i restorater, jedan od najutjecajnijih mlade generacije u svijetu. Zbog odluke da promovira peruansku kuhinju uporabom suvremenih kulinarskih tehnika na peruanskim namirnicama, 2010. otvorio je restoran Central u Limi. Već tri godine poslije Central se pojavio na listi The World's 50 Best Restaurants na 50. mjestu, a naredne skočio čak 35 stepenica i zasjeo na 15. mjesto, osvojivši titulu Highest Climber. Nije se zaustavio niti 2015, kada se popeo na nevjerojatno 4. mjesto, otkad je stalni član top-10 društva, stalno u njegovoj sredini (posljednje tri godine zauzeo je 4., 5. i 6. mjesto). Slično je bilo i s listom Latin America's 50 Best Restaurants, gdje je u godini otvaranja osvanuo na 4. mjestu, a potom tri godine zaredom bio proglašavan najboljim restoranom Latinske Amerike. Prošle je godine završio na 2. mjestu, plasman koji je potvrdio i ove godine.

Kao mladić, Virgilio Martínez nije baš bio siguran čime bi se htio baviti, što ga, kažu, čini pravim Peruancem. Zato se još kao dječak posvetio skateboardu i gajio snove o profesionalnoj karijeri daskaša. Još kao dječak, Martínez je odredio da će njegova obitelj svake nedjelje jesti kinesku hranu, premda su ga jako zanimala i japanska i talijanska kuhinja (sve tri odigrale su važnu ulogu u peruanskom kulinarskom melting potu). Istovremeno, u Virgiliju se rodila želja za kuhanjem, no nije pohađao ugostiteljsku školu. Umjesto toga, krenuo je na studij prava, a potom putovao različitim zemljama.

Završivši u Kanadi zaposlio se kao kuhar, a posao mu se toliko svidio da je upisao Le Cordon Bleu u Londonu, gdje je diplomirao 1988. i onda nastavio putovati svijetom. Dobro je istražio novu britansku, francusku, talijansku i kuhinju jugoistočne Azije (radio je u Singapuru), a boravio i u New Yorku (kuhao je u slavnome restoranu Lutèce kultnog chefa Andréa Soltnera).

Nakon deset godina vratio se kući i preuzeo kuhinju paradnog restorana chefa Gastóna Acurija, Astrid y Gaston, te sudjelovao u utemeljenju njegovih podružnica u Madridu i Bogoti. Potom je otvorio vlastiti – Central Restaurante te ponudio osobnu kuhinju temeljenu na sezonskim lokalnim peruanskim namirnicama, a 2012. restoran Lima u Londonu (danas ima Michelinovu zvjezdicu), gdje se počeo baviti modernim verzijama drevnih peruanskih jela. Najnoviji projekt Virgilija Martineza je restoran Mil, smješten u Cuscu, povijesnoj prijestolnici Inka i polazišnoj točki za posjetu Machu Picchuu, gdje eksperimentira drevnim lokalnim namirnicama. K tome, u prizemlju Centrala (sada na novoj adresi) otvorio je i bar Mayo, a na drugome katu iste zgrade i novi lokal, Kjolle, dok za iduću godinu priprema i projekt u prašumi Amazone. Treba reći da Virgilio u restoranima Central, Kjolle i Mil dužnost dijeli sa suprugom Píom Leon, koja je 30. listopada na priredbi dodjele nagrada Latin America's 50 Best Restaurants proglašena Najboljom cheficom Latinske Amerike za 2018.

Virgilio Martinez na prezentaciji ovogodišnje Gastronomike spomenuo je fascinantan podatak da je na području Inka nekad postojalo 3600 vrsta krumpira, a da se danas u svijetu uglavnom rabi tek njih sedam-osam, odnosno da se samo uz najveći trud možda može naći njih 120. Nadalje, njegova je kuhinja poznata po uporabi jedinstvenih autohtonih proizvoda, kao što su krumpir koji raste na 5000 metara nadmorske visine, kushuru (cushuro), jestiva cijanobakterija koja se skuplja na vlažnim visinskim područjima, zatim divlje vrste kiwicha (sjemenke amaranta) i kvinoja, kao i više od 120 vrsta soli. Sve to ponukalo me na razgovor s tim iznimno zanimljivim južnoameričkim chefom.



### Kako se od poluprofesionalnog skejtbordera stiže do studija prava, a onda do kuharske bluze?

Ha. Od najranije mladosti bio sam uvjeren da će skateboarding biti moja profesionalna budućnost. No, onda sam sloomio oba ramena i krenuo na studij prava. Mislio sam – možda bi ipak bilo bolje da se bavim nečim ozbiljnim, sigurnijim. Izdržao sam samo godinu dana i onda se posvetio kuhanju. Tu sam pronašao sebe.

### Dolazite iz umjetničke obitelji. Koja su vaša prva sjećanja na hranu?

Moja je majka umjetnica, slikarica i radila je kod kuće. Ona je i kuhala za obitelj, pa sam dosta vremena u dječjačkoj dobi proveo u kuhinji. Mislim da je ona dosta utjecala na mene, kako kuhanjem tako i na moju sklonost umjetnosti. Zanimam se za slikarstvo, arhitekturu, dizajn... i to sigurno igra veliku ulogu i u mom kuhanju.

### Kad ste shvatili da bi kuhanje moglo biti vaš životni poziv?

Vjerojatno definitivno tek prije nekih deset godina, kad sam shvatio koliko je hrana danas važna i kako veliku ulogu igra u našim životima, pa čak uzrokuje i velike promjene u njima. Prije toga je to više bio hobi i način zarade uz zabavu. Možda malo ozbiljniji hobi jer malo hobista završi Le Cordon Bleu.

### Koliko je na vas utjecao Gastón Acurio, doajen suvremene peruanske kuhinje i kralj cevichea?

Gastónu mnogo dugujem. Naučio me mnogim stvarima o hrani, ali i o vođenju posla, poslovnoj strani restorana, što je

jako važno. Iako su naši kulinarski stilovi i koncepti različiti, danas poslovno funkcioniram prema njegovu predlošku.

### S kojom ste idejom 2010. otvorili Central?

Ideja je bila otvoriti obični, lokalni restoran, ali se to brzo razvilo u želju da svojom kuhinjom govorim o peruanskom obilju namirnica. Inspiracija je, naravno, došla od prirode koja me okružuje u mojoj zemlji. Na mene najviše utjecaja nisu izvršili neki chefovi, već uzgajivači, proizvođači namirnica, ljudi na poljima... S njima se jako lako suživim. Zato sam uključen i u proizvodnju nekih namirnica, recimo kakaa.

### Vašu kuhinju obično opisuju kao nanovo definiranu peruansku, s uporabom malo poznatih lokalnih namirnica. Kako biste ju vi sami opisali?

To je u biti to, ali radi se i o neprestanom istraživanju, izlasku iz svoje zone komfora, uranjanju u nešto novo, nepoznato... Sretan sam što mnogi gosti to prepoznaju, ali ako u nama vide i nešto drugo, nešto neobično, meni je i to u redu.

### Na koji način primjenjujete suvremene kulinarske tehnike na autohtone peruanske namirnice i tradicionalna jela?

Mislim da je to jako važna stvar. Kad pogledam tradiciju i tradicionalne namirnice, odnosno tradicionalna jela, znam da moramo napraviti nešto inovativno. Znači, da bi tradicija preživjela, morate biti inovativni, jednostavno zato što se vremena mijenjaju. I hrana se također mora mijenjati ukorak s vremenom i životom. Zato sam u tome radikalniji, jer shvaćam važnost tog procesa.

**Poznato je da u svojoj kuhinji rabite jedinstvene autohtone proizvode, od kojih su mnogi vrlo egzotični i neobični, a često i ekstremno raznovrsni, poput 120 vrsta soli. Opsesija, nastojanje da budete jedinstveni ili neophodnost?**

Svakako je neophodnost. Znači, živimo u svijetu kontradiktornosti. Recimo, u Peruu vidim koliko se ljudi muče da bi uzgojili nevjerojatno dobre namirnice, a većina rabi ono konfekcijsko, iz samoposluživanja. Zato osjećam odgovornost i obvezu da rabim te izvrsne namirnice, da ih predstavim ljudima, da podržim te uzgajivače... Osim toga, to je takvo obilje kvalitete da se jednostavno ne smije izgubiti.

**Možete li objasniti koncept menija u Centralu?**

Glavni koncept menija je konzistencija. Dakle, sve ono što zajedno raste na nekom području, ostaje zajedno i na tanjuru. Imamo dva degustacijska menija - od 16 i 11 sljedova, a iz njih proizlaze i vegetarijanski meniji, tako da možemo reći da ih zapravo ima četiri. Dugi meni košta oko 120 dolara, odnosno 100 eura.

**Kako ste došli na ideju za restoran Mil u Cuscu?**

Boravio sam na tom području, vidio kako poljoprivrednici rade s minimalnom tehnologijom, samo uz pomoć tisućljetne tradicije, odnosno drevnih znanja. Bio sam impresioniran. Znači, Inke su, što se tiče hrane, tisuću godina išle u pravome smjeru, onome što mi danas nastojimo. I onda je sve pošlo nakrivo i okrenulo se zapadnjačkoj kuhinji. Ono što ja danas pokušavam jest vratiti se na taj ispravan put Inka. Na licu mjesta sam odlučio da, na neki način, moram ostati na tom području. To sam napravio tako što sam otvorio restoran Mil. Naravno, taj lokal ne može financijski opravdati svoje postojanje, ali ja ga držim kao svoju dužnost. Uglavnom ga rabimo kao mjesto za istraživanja.

**Iduće godine otvarate novi restoran?**

Da, nalaziti će se u južnome dijelu Amazone u Peruu, i to će, moram neskromno reći, biti nešto fantastično. Bit će smješten usred ničeg, daleko od svega u prašumi, na obali rijeke Amazone i do njega će se stizati samo čamcem. To je za mene postala kao neka opsesija. Na jelovniku će biti mnogo amazonske ribe, različitog povrća, divljih biljaka, mnogo različitih, zanimljivih stvari...

**Vaša je međunarodna slava stigla prilično brzo. U čemu je tajna vašeg uspjeha?**

Mislim da je ulogu odigrao faktor trenutka. Ljudi su tražili nešto novo, željeli otkrivati nove stvari i Peru se pojavio kao nova popularna destinacija. Kako sam se ja u to vrijeme bavio svojim istraživanjima tradicije peruanske kuhinje na suvremeni način, odjednom su se svi usredotočili na mene. Radio sam nešto na svoj originalan način i to je zaintrigiralo ljude. Danas u Centralu svakoga tjedna jedu ljudi 40-ak različitih nacionalnosti. Nevjerojatno, ludo!

**Peruanska kuhinja trenutačno je vrlo popularna, i svaki veći grad u svijetu ima peruanski restoran. Kako to tumačite?**

U jednom trenutku ljudi su govorili da će se peruanska kuhinja raširiti svuda, ali to nije bit. Mislim da sve može imati još jači učinak. Zašto? Zbog nevjerojatne bioraznolikosti, zbog

etičnosti, odnosno suradnje s prirodom i održivosti, koja se u Peruu događa prirodno i ozbiljno. Peruanske su namirnice vrlo zdrave i, rekao bih, imaju dušu. Mislim da je to budućnost peruanske kuhinje, a ne melting pot kuhinja koja u Peruu već dugo postoji. Taj melting pot daje sjajna, ukusna jela, ali to je fuzija koja se događa par stotina godina. Naša ideja je pokazati kako su ljudi jeli prije tisuću godina. I to je nešto fenomenalno, što će mnoge iznenaditi. U mojim restoranima ljudi jedu kao prije tisuću godina, naravno prilagođeno suvremenom dobu. Ali sama bit je uvijek prisutna.

**Radite zajedno sa suprugom, cheficom Píom Leon. Koje su prednosti bračnog para koji se bavi istim poslom?**

Ima ih mnogo. Daje nam priliku da budemo zajedno, inače se nikada ne bi vidjeli. A dobro je i to što su hrana i restoran naše zajedničke strasti, pa se zajedno i profesionalno razvijamo. Ne mogu zamisliti da Pía i ja radimo na različitim mjestima.

**Koliko vam je važna lista 50 Best Restaurants?**

Mislim da danas, općenito, postoji previše lista i nagrada. Čudno je to, čak i pomalo smiješno. No, moram reći da me 50 Best učinio vidljivim u mnoštvu kreativnih chefova širom svijeta. Kad smo otvorili Central, nismo imali niti jednog gosta, a sada smo stalno puni. Osobno? Svi imamo ego i trebamo ga hraniti, ali mislim da ga trebamo hraniti malim stvarima, pomalo, a ne prežderavati ga (smijeh).

