



Talent i strast u službi užitka i dobročinstva

VELIMIR CINDRIĆ

Dobro je poznato da svaki veliki san počinje s onime koji ga sanja, da on postaje stvarnost zahvaljujući talentu i upornosti, a završava njegovim dosegom, utjecajem i inspiracijom, širenjem strasti za ono čime se bavi. No, kad se talent i strast stope s pružanjem užitka i pomoći drugima, radi se o doživljaju bez preanca i hranjenju duha, dakle cilju svih ciljeva. Upravo je to slučaj svake godine na gala događanjima udruge JRE, gdje se okupe ponajbolji hrvatski *chefovi* i kuhaju za najzahtjevниje goste, sve u svrhu prikupljanja sredstava u dobrotvorne svrhe.

Nakon večere u Muzeju prekinutih veza u Zagrebu 2016. i ručka u dvorcu Miljana 2017, *chefovi* restorana-članova Udruge zajedno su kuhali po treći put zaredom, ovom prigodom u nekadašnjoj tvornici perja La Grma u zagrebačkoj četvrti Grmoščica, industrijski dizajniranome prostoru koji danas služi kao vrlo ugodno mjesto za svadbe i najrazličitija događanja. Usprkos plemenitom povodu, ono što mi se, uostalom kao i prošle godine, odmah nametnulo jest pomisao da su ovi susreti postali najvažnija i najreprezentativnija okupljanja hrvatskih *chefova* u povijesti suvremene hrvatske gastronomije (nedostaje tek nekolicina doajena), nešto što će se vjerojatno vrednovati tek u nekom budućem pregledu razvoja domaće gastronomije i kad se bude razmišljalo o prijelomnim trenucima u kojima je napravljen brz i vidljiv pomak na tome području.







Sve se poklopilo i s nedavним, drugim po redu, vrednovanjem hrvatskih restorana u sustavu Michelin-a. Premda se radi o donekle dubioznom izboru crvenog vodiča - bez pravog tiskanog izdanja, bez odabira hotela i s brojnim propustima i manjkavostima, zadovoljan sam što je barem u pogledu zvjezdica sasvim pogodio, te prošlogodišnjem dobitniku, Monteu iz Rovinja, dodao i šibenski Pelegrini i dubrovački Restaurant 360°. Sretna okolnost za JRE Hrvatska je ta što sva tri restorana ima u svome portfelju, jer upravo takve nagrade stimuliraju isto ono za što se, namjenom i filozofijom, zalaže i sama Udruga – predstavljanje restorana i darovitih *chefova*, ali i, još važnije, mlađih *sous chefova* i kuhara te čitava niza *sommeliera* i konobara nove generacije. Na ovom događanju stoga je možda najvjrijednije bilo sudjelovanje mlađih snaga koje kreću stopama svojih najistaknutijih prethodnika.

Premda sam na ovome mjestu već pisao o restoranima-članovima udruge JRE Hrvatska, ponovit ću da se u 2018. radi o 14 lokalima te još jednom istaći i širi kontekst, da bi se dobio uvid u važnost toga društva. Naime, JRE Hrvatska dio je europske gastronomске obitelji aktivne u 16 zemalja, skupa koji broji više od 350 restorana i *chefova*, s ukupno više od 180 Michelinovih zvjezdica i više od 4.000 bodova vodiča Gault Millau. Uz te reference, valja spomenuti i ono važnije. Naime, riječ je i o više od sedam milijuna gostiju, 6.500 zaposlenih te prometu od 550 milijuna eura.

Hrvatska sekcija te međunarodne udruge, koju krsi 44 godina kulinarske tradicije (na ovom smo mjestu o tome već detaljnije pisali), trenutačno okuplja 14 restorana - Pergola (Savudrija), San Rocco (Brtonigla), Badi (Umag), Marina (Novigrad), Monte (Rovinj, 1 Michelinova zvjezdica), Zigante (Livade), Draga di Lovrana (Lovran), Villa Ariston (Opatija), Plavi podrum (Volosko), Boškinac (Novalja), Foša (Zadar), Pelegrini (Šibenik, 1 Michelinova zvjezdica), Restaurant 360 (Dubrovnik, 1 Michelinova zvjezdica) te Dubravkin put (Zagreb).

U La Grmi su se pojavile ekipe svih restorana izuzev, na žalost, dubrovačkog 360° pa je propuštena prigoda da se na jednome mjestu, po prvi put u povijesti, pojave tri hrvatska *chef-a* ovjenčana Michelinovim zvjezdicama. No, i ovako je reprezentacija bila, barem u domaćim okvirima, vrlo jaka. Uspjehu priredbe pridonio je i novi, vrlo zanimljiv koncept.

Dogadanje je zamišljeno u tri dijela, od kojih se prvi odvijao na otvorenome, u šumarku pred objektom, što je dakako bio rizik s obzirom na nestabilne vremenske uvjete početkom ožujka. No, domaćine je i tu pomazila sreća, pa je usprkos snijegu koji je u Zagrebu gusto padao još u ponedjeljak, subota osvanula vedra i s proljetnom temperaturom. Taj *open-air* dio odvio se na stepenastim drvenim terasama pred lokalom, gdje se predstavilo šest restorana i tri vinara.

Drugi, glavni dio dogadanja bio je zamišljen kao predstavljanje pet *chefova*, odnosno pet restorana, koji su u formi *pop-up* restorana, kuhalo izravno pred gostima te sa svojim timovima posluživali slijed koji su odabrali prezentirati. Na taj način svaki je gost tijekom večere, rotacijom od jednog do drugog *pop-up* restorana, prošao cijeli meni, pri čemu se uvijek, sjedeći za velikim stolom, zapravo nalazio na svojevrsnoj poziciji *chefs table-a*.

Poveznica svega bila je tema *cucine povere*, odnosno siromaške kuhinje na hrvatski način, koja je uglavnom ispoštivana u drugome dijelu koncepta, ali ne i u *welcome* zoni, gdje je bilo i škampa, bijele ribe, tartufa, kamenica i zlata, što je sasvim razumljivo s obzirom na kvalitetu i koncepte restorana što su sudjelovali u tome dijelu, a od kojih su teško mogli odstupiti.





Na koncu, treći dio koncepta događanja ponudio je slatku ekstravaganzu pod imenom *Eat the Sweet*, koja je okupila slastice iz ruku slastičara triju restorana iz udruge JRE, poslužene na *buffet* stolu, čime se još jednom željelo naglasiti zajedništvo onih koji pripremaju hranu i gostiju, te činjenicu da je hrana najukusnija kada se dijeli.

Odmah se mora reći da se taj koncept pokazao vrlo primjerenim i u praksi osobito uspješnim. Ritam posluživanja jela, odnosno smjene gostiju u pojedinim *restoranima*, odnosno za stolovima, bio je vrlo ugodan, a stanke

između sljedova sjajno su poslužile za poneko osvježavajuće piće te, prije svega, druženje i razgovor svih prisutnih gostiju, a ne samo s onima s kojima je pojedini gost dijelio stol. Tu kvalitetu događanja pohvalili su doslovno svi, jer je osim uživanja u hrani najvažnija dimenzija ovakvih događanja upravo druženje.

Pogledajmo sada i što se konkretno jelo i pilo. *Welcome* zonu sačinjavali su restorani Draga di Lovrana iz Lovranske Drage, Marina iz Novigrada, Monte iz Rovinja,

Foša iz Zadra, San Rocco iz Brtonigle i Zigante iz Livada. Nakon *welcome drinka* u obliku Veuve Cliquot Brut n/v, gost se, s mapom u ruci, kretao od postaje do postaje i častio se sitnim zalogajima. Ulazno mjesto pripalo je restoranu Draga di Lovrana, gdje je *sous chef* odsutnoga Denija Srdoča (upravo se vratio s vrlo uspješnog stažiranja u baskijskome Azurmendiju), Jurica Obrol, ponudio neobično slasni *Kvarnerski tartar od škampa na čipsu od tapioke s ciklom, kavijarom naranče, majonezom od algi i prahom maslinovog ulja* te, sukladno temi, *Siromašku juhu od glava škampa s karameliziranim vrhnjem, uljem od glave škampa i uljem od peršina* (gotovo bi se čovjek poželio pretplatiti na takvu siromašku kuhinju).

Drugu postaju držao je restoran Marina, gdje je *chefica* Marina Gaši izložila raskošnu *Torticu od prhkoga tijesta sa mousseom od kamenica i bademima*, a svoju je sklonost azijskim okusima potvrdila osvježavajućim *Cajem od lemongrassa i dumbira*. Dijagonalno od Marine bila je postavljena postaja Montea, na kojoj je *chef* Danijel Đekić također ponudio dvije kreacije - *Skušu s povrćem*, posluženu u konzervi (posveta lokalnoj rovinjskoj tvornici sardina) s vrlo uspješnom kombinacijom plave ribe i povrća, u kojemu je bilo i, umjereno kiselkastog i ljutkastog, domaćega *kimchija*. Drugi zalogaj, *Pralina od gorke čokolade punjena rosignolom* (istarска sorta maslinova ulja, rosulja ili rošinjola), zapravo složenac kruha, maslinova ulja i gorke čokolade (referenca: *Rossella, pane e cioccolato*), bio je doista impresivan (doduše, luksuzna čokolada i zlato za ukras odmakle su ga od siromaške kuhinje, k vragu i s njom).

Četvrta postaju zauzela je Foša i njezin *chef* Saša Began, koji je osmislio osvježavajući *Gazpacho s mariniranom kozicom* te iznimno ukusni *Burger od bijele ribe s dimljenom hobotnicom, motarom i majonezom* (crno pecivo od tijesta sa sipinim crnilom). Četvrta pozicija pripala je restoranu Zigante i njegovu *chefu* Damiru Modrušanu, koji je ponudio sjajne *Obraze boškarina s crnim tartufom* te *Kornete sa svježim sirom i perlama tartufa*. Niz je dovršio San Rocco, gdje je *chef* Teo Fernetich, inače predsjednik JRE Hrvatska, ponudio svoju verziju istarskog sezonskog klasika, tu pod imenom *Naša proljetna fritaja* (sjajne teksture) te *Snack od srdele i maslinovog ulja*.

Uz sitne zalogaje na otvorenom, na vinskim su postajama služena tri vina: Galić Graševina 2017, JRE Malvazija Kozlović 2015 i Bibich Debit 2017. Tako smo već s dobrom podlogom krenuli u glavnu salu La Grme, gdje nas je dočekao poligon *pop-up* restorana u redoslijedu – opatijski Ariston, Badi iz Umaga, Boškinac s Paga (Novalja), zagrebački Dubravkin put i Pergola iz Savudrije. No, prije toga, na jednoj strani sale ponuđen je aperitivni koktel od konjaka Hennessy i jedan bezalkoholni koktel, dok je na drugoj furlanski kralj *grappe*, obiteljska manufakturna destilerija Nonino, osigurala genijalni aperitiv od njihova mirisnog Amara Quintessentia i prosecca te niz jednosortnih *boutique grappa* (uz dvoje izvrsnih barmena, koktele je spravljala i suvlasnica, Antonella Nonino, koja sa svojim roditeljima i dvije sestre vodi tu čuvenu tvrtku).





Najnoviji član JRE Hrvatska, restoran Ariston i njegov chef Robert Benzia za ovu je prigodu osmislio jelo *Parmigiana od inćuna*. Radilo se o verziji *parmigiane* (talijansko jelo od zapečenog nadjeva prženih ploški patlidžana, sira i umaka od rajčice), tu kao *canelon* punjen patlidžanom, sušenim *cherry* rajčicama, prženim inćunima i istarskom *mozzarellom*, te kupoleta od inćuna sa patlidžanom i kozjim sirom na tekućem gelu od bazilike, s kremom od pečene paprike, pjenom od učkarske skute i *pomodorina* sušene masline. Sve zajedno, vrlo efektno jelo lijepo uskladenih okusa, uz koje je sjajno odgovaralo vino Stina Pošip Majstor 2016.

Restoran Badi obitelji Badurina i njegov chef Moris Damiani odlučili su se za *Brodet od sipe s kuglicama palente u tempuri s lisnatim tjestom punjenim raguom od sipe, kremom od vlasca i čipsom od crnila od sipe*, jelom autentičnog okusa brodeta, kod kojega je posebno naglašen bio vrlo zanimljivi kontrast tekstura. Bogati okus fino je uravnotežen vinom Coronica Gran Malvazija 2016.

Paški Boškinac također je posegnuo za jednim klasikom – pašticadom od janjetine, dakako tu u verziji chefa Matije Bregeša i uz asistenciju Borisa Šuljića. Radilo se o kompleksnom i vizualno atraktivnom jelu profinjenih okusa. Uz ovo se jelo doista moglo uživati i u kolekcionarskom vinu Ocu 2015, iz vlastita podruma Boškinca, vrlo kompleksnoj kreaciji od lokalne sorte gegić koja inače daje jednostavno i lagano vino.

Dubravkin put i njegova *chefica* Priska Thuring oduševila je svojom verzijom sarme (pačje meso u listu kelja), a posebno nevjerljivo ukusnom podlogom od graha, leće i heljde. Iskazala se i vinska ekipa Dubravkinog puta, koja je za ovo jelo odabrala savršenog pratitelja - Bolfan Riesling 2012.

Niz *pop-up* restorana dovršila je Pergola. Njezin *chef* Fabricio Vežnaver, u sklopu teme siromaške kuhinje, odlučio se za vrlo ukusna *Rebrica crne svinje s restanim krumpirom i rotkvicama*, pri čemu su rebrica bila kuhanja 24 sata na niskoj temperaturi. Sasvim logično, premda nimalo siromaški, uz to je jelo poslužena slasna Kozlović Malvazija Santa Lucija 2016.

Na koncu, na stolu uzduž velike sale poslužena je doista fascinantna revija slastica, pa smo svi mi koji volimo tu vrst delicia morali dati itekakva obola i svoju krv snabdjeti šećerom za par tjedana. Vrijedilo je jer se nije znalo što je bolje u čitavoj paradi okusa, tekstura i vizualnih akrobacija, što su priredili slastičari Dubravkinog puta, Pelegrinija i Plavog podruma.

Dubravkin put ponudio je selekciju manufakturnih pralina, zatim slasticu od kestena, kruške, pastrnjaka i Callebaut velvet čokolade te kreaciju od Callebaut Madagaskar čokolade, *dulce de lechea*, gusje jetre, badema i vanilije. Pelegrini se iskazao slasnom kremastom torticom od rogača (za mene jedna od tri najbolje slastice u ponudi), zatim desertom od prošeka u čašici te *petit fourom* od sljezovih bombona, sorbeta jabuke i slanog karamela, a uz sve je ponudio i vlastiti Prošek.

Plavi podrum pripremio je još dvije slastice koje sam osobno stavio u prvi plan (čisto subjektivni dojam) - *Caramelo: badem, Valhrona Itakuja, karamela te Orašar: orah, pečena jabuka, Valhrona Opals, agrumi*, a tom dvojcu dodao još i *Coco loco: malina, kokos, liči*. Kad kažemo da je vlasnica Plavog podruma, Danijela Kramarić, uz sve još točila i savršeni Rum Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela, jasno je da se radilo o užitku bez premca.

Uz glazbu, ponudu odležane Grappe Nonino Antica Cuveé, jednosortnih butik *grappa* Nonino (sjajni Moscato) i koktele, druženje je potrajalo dugo nakon što su počićeni stolovi *pop-up* restorana. Sve zajedno, ponovimo još jednom, pokazalo se kao dobitni format, nadmašilo sva očekivanja i potvrdilo snagu zajedništva unutar udruge JRE. Na koncu, uvijek oduševljava vidjeti iskusne profesionalce kako rade zajedno s mladim ljudima, velike i još neizbrušene talente spojene strašću za ono čime se bave. Neka traje i napreduje. ☺

PODIJELI

f t g+



VELIMIR CINDRIĆ

„Living well is the best revenge“, misao je slavnog pjesnika i govornika Georgea Herberta, koji je do toga zaključka došao još u 17. stoljeću, pa tko smo onda mi da mu se suprostavljamo (pogotovo kad su u pitanju hrana i piće).

[Pogledaj sve izloge autora](#)

PRETHODNI IZLOG

