

VILICOM PO SVIJETU



DISFRUTAR

Restoran u kojem gosti plaću od ushita i ganuća

Smješten u Barceloni, Disfrutar je treći restoran na svijetu po izboru The World's 50 Best Restaurants. Mnogi ga nazivaju El Bullijem novog doba, u kojem su chefovi Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas radili godinama. Ručali smo u Disfrutarovoj eksperimentalnoj kuhinji

tekst VANA BABIĆ
fotografije FRANCESC
GUILLAMET I VANA BABIĆ



Oriol Castro i Eduard Xatruch razgovarali su nakon ručka s novinarkom Dobre hrane o dolasku Disfrutarova tima u Rovinj na Weekend Food Festival

Disfrutarova
varijanta jela
empedrat,
tradicionalne
katalonske salate
koju rade s oslićem
i bademima



Mislili smo da je to kraj četverosatnog ručka u restoranu Disfrutar u Barceloni. Eksperimentalna kuhinja bila je u potpunom mraku. Svjetlo je gorjelo samo iznad prostranog stola prekrivenog dugačkim bijelim stolnjakom. Osoblje restorana uputilo nas je da sjednemo jedno nasuprot drugome da doista vidimo pogled osobe s kojom smo došli. Tišina je bila toliko glasna da se mogla čuti, a kad smo zauzeli svoja mjesta, u prostor je ušao Oriol Castro, uz Eduarda Xatrucha i Mateua Casañasa jedan od začetnika Disfrutara, trećeg restorana na svijetu na prestižnoj listi The World's 50 Best Restaurants.

- Na dolasku ste me pitali je li moguće prenijeti toplinu ovako tehnički zahtjevnim jelima. Jesmo li zaglibili u limbu perfekcionizma, inovacija i u toj utrci za boljim i drukčijim zaboravili emociju? Želio sam čekati s odgovorom do kraja ručka kako bih vam pokazao na primjeru da nikad nismo trčali za ordenima i da nam je emocija najvažnija. Riječi malo vrijede ako nisu potkrijepljene djelom i, slažem se, nemate mi zašto vjerovati - rekao je Oriol Castro, nakon čega je počela skladba Ludovica Einaudija "Experience" (Iskustvo). Početni taktovi bili su sasvim tihi, a Castro je jednim potezom razgrnuo dugački bijeli stolnjak i tako otkrio bijeli keramički stol koji je djelovao poput šahovske ploče s urezanim poljima.

- Ispričavam se na lošem engleskom i pokušat ću vam na španjolskom objasniti koja je filozofija Disfrutara, a moj kolega će prevoditi - rekao je Castro dok smo u bunilu čekali rasplet situacije. Castro je govorio o počecima, o životu, u prijateljstvu, o upornosti, nasljeđu, a sve to istovremeno je prevodio konobar u elegantnom odijelu. Kako se glazba pojačavala, osoblje je ritmičnim pokretima pomoću magneta otvaralo polja na keramičkom stolu. Sve jači i jači decibeli miješali su se sa španjolskim rečenicama na temu smisla života, lojalnosti, ustrajnosti, straha, s engleskim prijevodom čovjeka u odijelu i otvaranjem novih polja. U tom vrtlogu zaboravljam na mjesto i vrijeme. Gledam osobu preko puta koja u nevjerici promatra teatar ispred sebe istovremeno pokrivajući rukama usta rastvorena od čuda. Tempo se pojačava, Castro ne staje sa svojim elaboratom, osoblje ga prati, otvaraju se nova polja i preda mnom se ukazuje cijeli stol prepun suludih čarolija, od macaronsa do pralina kroz koje šiklja dim. Kroz glavu mi prolazi štošta, emocije me dižu do ludila i čas sam neizmjereno zahvalna na ovom trenutku, a već drugi čas me obuzima sjetna melankolija jer sam potpuno svjesna da je ovo možda zadnji put u životu da proživljavam ovakvo što jer život nema reprizu. Zatvaram oči, pokušavam se pribitati, ali mi niz lice poteku suze koje više ne mogu zaustaviti. Savršeno mi je jasno da to možda

nije primjereno, ali ne mogu si pomoći i odlučujem se prepustiti čaroliji. Sad već plačem kao malo dijete, ali barem pokušavam poštedjeti osoblje svojih jecaja.

Nakon devetominutnog performansa ponovno je zavladao tajac, a onda sam prozborila da mi oprostite na suzama.

- Ne brinite, većina ljudi koja doživi ovo iskustvo plače. Suze su vrijedne i jako ih je teško izmamiti, danas je to sve teže i drago mi je da smo vam priuštili nešto vrijedno vaših suza - rekao je Castro i ponudio da slatki dio pojedemo uz čaj ili kavu na terasi.

Poziv u Disfrutar dogodio se na svečanoj dodjeli nagrada The World's 50 Best Restaurants, ljetos u Londonu, gdje su i proglašeni 3. restoranom na svijetu. Disfrutar je smješten preko puta tržnice Mercat del Ninot i dok smo slijepo pratili upute

na navigaciji, nismo ni primijetili da smo već ispred restorana. Ulaz ničim ne oduje dojam da je riječ o jednom od najvažnijih hramova gastronomije novije povijesti. Interijer je također ureden vrlo minimalistički. Na dolasku prolazite kroz uzak hodnik, a ubrzo se s vaše desne strane ukazuje otvorena kuhinja gdje se pripremaju jela kojima se klanjaju i gosti i kritika. Sala također ni po čemu nije posebna, prostrana je, dijelom ostakljena, a većina elemenata bijele je boje. U nastavku se prostire terasa gdje se služe aperitivi, dižestivi, kava i čaj, ili služi kao utočište onima koji su se rasplakali u eksperimentalnoj kuhinji za vrijeme petit foura.

Castro, Casanas i Xatruch nakon zatvaranja legendarnog El Bullija 2011. godine otvorili su restoran Compartir u Barceloni te iste godine jer nisu imali novca za projekt kao što je Disfrutar. Njega su otvorili 2014. i tu zapravo počinje pravi rock&roll.

Ostali su u kontaktu s Ferranom Adrijom

i nakon otvorenja Disfrutara paralelno radili na enciklopediji hrane pod nazivom "Bullipedia", gdje su na više od 17.000 stranica u 35 knjiga ispisali sve što su dotad naučili o hrani. Nakon razgledavanja restorana, Eduard Xatruch nam govori da smo sad vidjeli dio gdje nećemo boraviti i vodi nas u eksperimentalnu kuhinju koja služi za razvoj Disfrutarovih jela. Spuštamo se drvenim stepenicama u podrum, otvaraju se masivna vrata, a pred nama se otvara nevelik prostor s velikom kuhinjom i onim spektakularnim stolom s početka priče. Blagovanje u eksperimentalnoj kuhinji moguće je, ali to treba naglasiti pri rezervaciji. Na njihovoj službenoj stranici pri dnu stoji cjenik i mail adresa na koju treba javiti ako želite iskustvo chef's table.

Disfrutar nudi dva menija: Classic, posvećen najpoznatijim jelima, i Festival koji nudi spektar najnovijih jela uz poneki ubačen klasik. Restoran je bukiran do gotovo posljednjeg mjesta do kraja godine. Mi smo uzeli festivalski meni uz wine pairing po preporuci sommeliera Rodriga Briseña. Taj vinski maher u suradnji sa chefovima napravio je liniju bezalkoholnih vina jer im se, posebno u pandemiji, pokazalo da mnogo



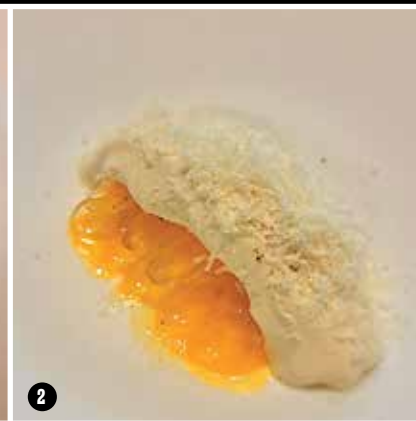
Nekoliko verzija Parmiggiana Reggiana posluženih na ogledalu kako bi gost pratio promjene izraza svog lica dok jede različite zalogaje



Sommelier Rodrigo Briseño prije ručka poslužuje biodinamički pjenušac iz katalonske vinarije Gramona



1



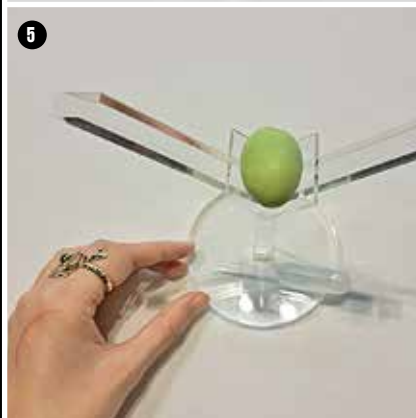
2



3



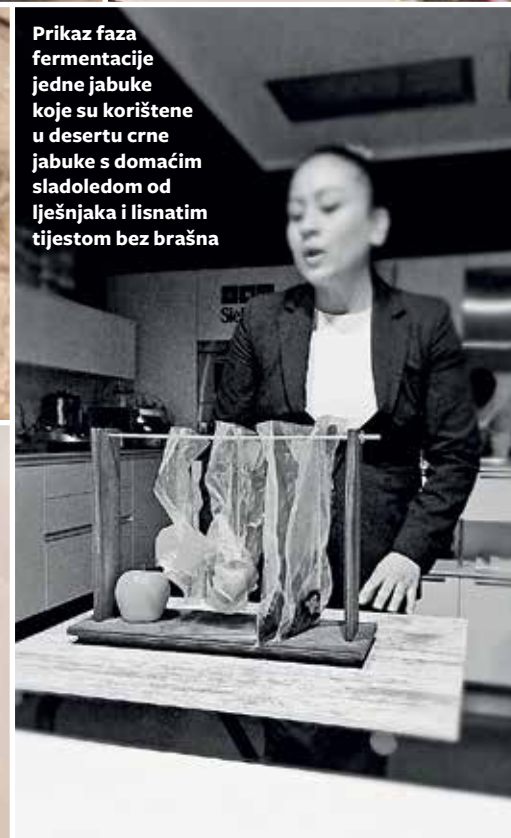
4



5



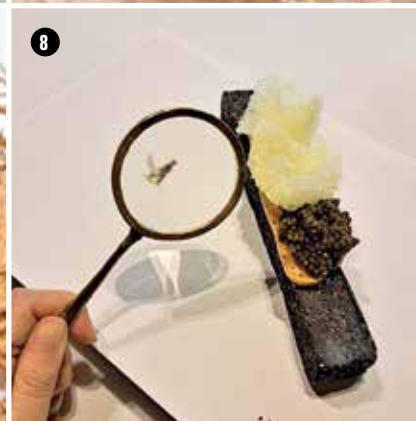
6



Prikaz faza fermentacije jedne jabuke koje su korištene u desertu crne jabuke s domaćim sladoledom od lješnjaka i lisnatim tijestom bez brašna



7



8

1. Marinirani ocat od gljiva s potrbušinom skuše; 2. Klasik Disfrutara: Macaroni alla carbonara, tjesteninu rade od želatine jamon iberica; 3. Sipa s multisferičnim katalanskim graškom; 4. Pogača "Coca" bez brašna s tartufom i burratom, Disfrutaraova interpretacija tradicionalne katalonske pogače; 5. Dry martini - lažni martini s tekućim kakao maslacem u formi masline; 6. Cvjetna eksplozija; 7. Hrskavi list od gljiva dobiven posebnim tehnikama; 8. Postojani mjehurići dimljenog maslaca s kavijarom

mladih gostiju više voli koktele i bezalkoholna pića nego butelje vina na stolu. U lockdownu su imali vremena za promišljanje pa su pokušali vinima s jačim karakterom “skinuti” promile posebnim uređajem, a neke smo primjerke kušali u Disfrutarovu vinskome podrumu.

- Nismo bili najsretniji kako su nam se bezalkoholna pića slagala s jelima i onda smo uzeli jedan dobar sherry i podvrgnuli ga eksperimentu. Izgubio je malo žestine koju mu alkohol prirodno daje, ali uspjeli smo sačuvati karakter i ponudili ga gostima koji ne žele piti vino ili žestoka pića zbog alkohola i tako proširili naše spoznaje na konkretnija vina. Naravno, kod laganijih bijelih vina to ne funkcionira - otkrio nam je Briseño.

Za početak, za stol je stigao dry martini na futurističkoj instalaciji koja glumi staklenu čašu za martini iako uopće nema stakla, martinija, a ni maslina nije maslina nego tekući maslac od kakaovca u formi masline koji jedete u jednom zalogaju ako ne želite unerediti čistu košulju na prvom slijedu. Tijekom 26 slijedova postoje nebrojene prilike da to učinite pa ne morate očajavati.

U razmaku od nekoliko sekundi do vas dolazi osoblje s drvenim kolicima i pred vama radi domaći cider. Prvo brenerom zapale treščice pa lagano zadime čaše u koje potom ulijevaju domaći cider, a zatim dolazi prvo jelo. Posluženo je na povećem

Svaki je zalogaj u Disfrutaru zabavna igra tekstura, okusa, boja i mirisa. Većina jela ima uporište u tradiciji koju su potom digli na nevidenu razinu, a pritom je servis izvanredan

preklopnom ogledalu, a čine ga četiri forme Parmigiana Reggiana: hrskavi soufflé, hrskava pjena sa sferifikacijom aceta balsamica, curry soufflé, a krajnji zalogaj je kombinacija pesta i parmigiana. Sferifikacija je tehnika kojom se tekućina pretvara u gel, dakle mijenja se agregatno stanje, ali ne i okus. Ogledalo je podsjetnik da se fokusiramo na sebe i promatramo vlastiti izraz lica dok tamanimo te četiri umami bombe. Dok nam je David Gil, glavni chef eksperimentalne kuhinje, pripremao sljedeće jelo, ulazimo u priču gdje otkriva da je posjetio Hrvatsku prije nekoliko godina. Bio je Dubrovniku s društvom (i društvo i grad su mu prilično u magli), ali mu se pruža mogućnost da upozna Istru ako ga glavni chefovi povedu sa sobom u Rovinj na Weekend Food Festival na kojem će gostovati u travnju.

Zatim je na stol stigla njihova poznata “pizza” coca s burattom i crnim tartufom. Coca je vrsta tipične katalonske pogače koja može biti slatka ili slana. Velike svečanosti kao što su Nacionalni dan Katalonije ili neki drugi državni i vjerski blagdani praćeni su slavljeničkim cocama koje se pripremaju samo tada. Svaki zalogaj je zabavna igra tekstura, okusa, boja i mirisa. Većina jela ima uporište u tradiciji koju su potom digli na nevidenu razinu. Primjerice, njihova coca ne sadrži brašno, nego su saznanjima iz japanske farmakologije došli do ideje da bi koagulator krumpirova škroba mogao funkcionirati i obaviti posao brašna. Ludo! Za nekoliko minuta stiže panchino, zamamni

uštipak prepunjen božanstvenim kavijarom. Dobivate dojam da toplo maslačno tijesto služi samo da tu količinu kavijara drži na okupu. To je ujedno jedno od Disfrutarovih najpoznatijih jela, i najviše ga kopiraju drugi chefovi. Ne znam je li se itko žalio da u Disfrutaru štede na kavijaru jer u sljedećem slijedu opet imate kavijar s dimljenim maslacem kojem jasno vidite mjehuričastu strukturu, a imate dojam da jedete oblak od maslaca. Zračnu strukturu dobivaju uz pomoć sonde, uređaja koje se koristi za dovod kisika u riblje akvarije.

Sve je posluženo na bijeljoj podlozi uz veliko povećalo kako biste mogli bolje vidjeti tu impresivnu zračnu strukturu. Još jedno spektakularno jelo njihovi su macaroni alla carbonara. Prvo dobivate tanjur s prozirnim macaronima koji nisu tjestenina, nego želatina jamon iberica. Iako barataju pojmovima i procesima kao da ste na svjetskom prvenstvu iz enigmatike, osoblje vam na vrlo jasan i susretljiv način objasni svako jelo. Preko tih macarona snažnog i jasnog okusa jamon iberica koji vam nestaju pod jezikom, prelijevaju kremu od parmezana, dodatno naribaju parmezan, a sve se kupa u kremoznoj teksturi žumanjka. Ipak, prezentacijski najspektakularnije jelo osim petit foura bilo je jelo pod nazivom Strah.

Pred vas stiže drvena kutija iz koje šiklja dim suhog leda, a vi morate uroniti ruke u kutiju i pogoditi o kojoj je namirnici riječ. Osoblje kaže da su žene odvažnije u izazovu, ali muškarci imaju konkretnije i jasnije zaključke. Nakon gotovo trenutačnog uranjanja prstiju u dim i pogrešnih zaključaka o kojoj je namirnici riječ, u spektru od morske trave do škampa, došli smo do kozice ulovljene u predjelu katalonskoga grada Palamós. Još neka od neodoljivih jela bila su: zeleni orah sa sirom Idiazabal, napravljenim od nepasteriziranog ovčjeg mlijeka karakterističnog za Baskiju, lignja s kombu spaghettime, badenom i groždem ili pak sipa s multisferičnim katalonskim graškom koji još nazivaju i povrtnim kavijarom i “graškovim suzama”. Karakterističan je za područje Katalonije, iako ga u svojoj kuhinji koriste i brojni baskijski chefovi, a visoku cijenu, koja nekad iznosi i do 1000 eura po kilogramu, postiže zbog nepredvidive i kratke žetve.

Koliko god to zvučalo klisejski ili namontirano, Disfrutar nije imao loš slijed. Servis je bio izvanredan, i nije jasno kako oni s ovakvim ludorijama još imaju “samo” dvije Michelinove zvjezdice. Okusi su jasni, prepoznajete svaku namirnicu i onda kad vam oblik sugerira nešto potpuno deseto. Najveći uspjeh je to što se i mjesec nakon posjeta Disfrutaru sjećate svakog jela, okusa i - što je najvažnije - emocije. U sjajnom filmu “Menu” pomalo psihotični glavni chef, kojega glumi Ralph Fiennes, u jednoj sceni obraća se gostu, koji je 11 puta posjetio restoran, zahtijevajući da izdvoji samo jedno jelo koje mu je ostalo u sjećanju ili će mu odrezati prste. Gost se ne može dosjetiti baš ničega pa mu žena brže bolje šapće da su jeli bakalar. Odgovor je pogrešan, a situacija je poražavajuća i za gosta i za chefa. Najbolji restorani nisu jeftini i doista je uzaludno ako za nemali novac dobijete toliko plitko i nepamtljivo iskustvo da se ne možete domisliti baš ni jednog jela, a poražavajuće je i ako chefovi kuhaju za tako nezainteresirane goste. Odlazak u restoran dvosmjerna je ulica i ako ste se odlučili stvarno dobro zabaviti i doživjeti nešto nezaboravno, Disfrutar će vam to svakako pružiti. □