

DISFRUTAR

JESTE LI SPREMNI
ZA ČETVOROSATNO
UŽIVANJE U 28 JELA?



Uživanje je važnije od Mišlenovih zvezdica:
Eduard Ksatuć, Mateu Kazanjas, Oriol Kastro



MATEU KAZANJAS, ORIOL KASTRO I EDUARD KSATRUĆ GOTOVO DVE DECENIJE RADILI SU POD DIRIGENTSKOM PALICOM FERANA ADRIJE, OCA MOLEKULARNE GASTRONOMIJE. ISKUSTVO KOJE SU STEKLI KOD NJEGA, U RESTORANU EL BULLI, NADOGRADILI SU POTOM NOVIM IDEJAMA, TE NIKOGA NE ČUDI ŠTO SE NJIHOV DISFRUTAR U BARSELONI PROŠLE GODINE NAŠAO KAO DEVETI NA LISTI NAJBOLJIH RESTORANA NA SVETU

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: FRANCESC GUILLAMET, ADRIA GOULA, JOAN VALERA

PROFIL

Disfrutar

C. De Villarroel 163,
08036 Barcelona
www.disfrutarbarcelona.com

Lokacija: Restoran se nalazi u istočnom delu Barselone, između tvrđave Castel de Monzùik i Gaudijeve Sagrade familije (crkve Sveta porodica)

Osoblje: Pored tri glavna kuvara, u kuhinji radi još 19 kuvara, a u salji, pored dva šefa, goste poslužuje 20 konobara

Prosečna cena jela: Gran Classic i Gran Festival meniji sa 19 gangova koštaju po 155 evra, a Disfrutar Classic i Disfrutar Festival, sa 28 gangova, nude se po ceni od 195 evra. Dodatno se plaćaju meniji sa uparivanjem devet vina.



vremenu mediteransku kuhinju, kombinujući je sa tradicionalnim metodama i recepturama.

„U našem prvom restoranu nismo želeli da nastavimo ono što smo radili sa Feranom Adrijom, već smo ležernije prišli kuvanju. Ukuši su morali biti prepoznatljivi, dok smo se igrali formom i prezentacijom”, kaže Ksatuč i dodaje da je vrtoglav uspeh restorana bio dokaz da su na pravom putu. Dve godine kasnije, otvaraju i „Disfrutar” u Barseloni. Savršena lokacija, veći prostor, veća platežna moć gostiju bili su dovoljni da se njih trojica razmašu i – puste mašti da ih odvede do neslučenih gastronomskih visina.



KUHINJA JE "RERNA RESTORANA"

„DISFRUTAROV” SAVREMENI ENTERIJER OMAŽ JE MEDITERANSKOJ ISTORIJI I ZAOSTAVŠTINI, A PROSTOROM PREOVLADUJE KERAMIKA U RAZLIČITIM FORMAMA I FORMATIMA. ZAMISAO JE DA SE GOSTI POZIVAJU DA ISTRAŽE RAZLIČITE PROSTORIJE KOJE POVEZUJU ŠANK, KUHINJU I POPLOČANI DEO DVORIŠTA.

„KUHINJA JE 'RERNA' RESTORANA. I BUKVALNO I METAFORIČKI, JER ODATLE POTIČE SVAKA AKTIVNOST. KORISTILI SMO KERAMIKU U NAJSKROMNIJEM OBLIKU, A HRAPAVI KOMADI SU UPOTPUNJENI CIGLOM PRIRODNE BOJE. KUHINJA JE, TAKOĐE, OTVORENA ZA POGLEDE NAŠIH GOSTIJA, A BELI ZIDOVII, PLAFONI I PODOVI DIZAJNIRANI SU U HAOTIČNOM STANJU REDA, ŠTO PODSEĆA NA ULICE MEDITERANSKIH GRADOVA”, POJASNIO NAM JE KAZANAS.

„Disfrutar” su pre šest godina pokrenuli šefovi Mateu Kazanas, Oriol Castro i Eduard Ksatuč, sa idejom s kojom se vodi većina vlasnika restorana, a to je da njihovi gosti uživaju. Zato su ga tako jednostavno i nazvali Disfrutar – „uživajte” u prevodu!

Njihova zajednička priča počinje pre više od dvadeset godina, kad su se ova trojica obrela u kuhinji najvažnijeg restorana u istoriji moderne gastronomije – reč je o restoranu „El Bulli”, koji je vodio „vanzemaljac među šefovima” Feran Adria. Sa ocem molekularne gastronomije radili su sve vreme, do zatvaranja restorana 2011. godine, i to kao vođeci tim na koji se Adria i te kako oslanjao. Godinu dana kasnije, osnivaju sopstvenu firmu bez spoljnog investitora, što im je omogućilo samostalnost, mada su zbog toga bili osuđeni i na sporiji razvoj.

„U početku smo imali osamdesetak etiketa vina, jer više nismo ni mogli platiti. Sada, u našem podrumu leži blago od nekih sedam stotina etiketa”, ponosno govori Ksatuč.

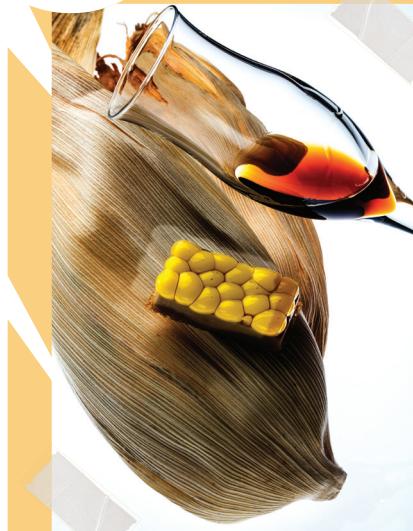
Prvi restoran koji je pobednička trojka otvorila bio je „Compartir”, u regiji Costa Brava u severoistočnoj Kataloniji. U restoranu, smeštenom u seocetu koje ima onaj uvek traženi divlji šarm Mediterana, tri kuvara predstavila su sa-

„U početku smo pomicali da nastavimo s istim menjem, ali ubrzo smo shvatili da ne želimo samo da fabrikujemo nove restorane, već da nam je u cilju da 'Disfrutar' bude hrabar, moderan i – pre svega – zabavan projekat. Spojili smo mediteransku priču s najnovijim tehnikama kuvanja, a glavna vodilja nam je bio ukus jela”, kaže Kazanas.

Da bi to postigli, formirali su nove menije, koji su, doduše, za one nepoverljive delovali kao preambiciozni. Koji gost će želeti da sedi u restoranu četiri do četiri i po sata da bi pojeo čak 32 jela, koliko ih je u jednom trenutku bilo na meniju? Odgovor je usledio vrlo brzo. Restoran je postao hit, a da biste došli do mesta, i te kako se morate naoružati strpljenjem. „Disfrutar” trenutno nudi četiri osnovna menija, koja sadrže po 19 i 28 sledova. Razlika između Klasik i Festival menija jeste u tome što se Festival meniji menjaju u skladu s godišnjim dobima, jer su jela napravljena od sezonskih namirnica. Nagrada za trud i ideju ova tri šefa došla je u obliku dve Mišlenove zvezdice, a The World's Best Restaurant's ih je na svojoj listi za 2018. stavio na



3 ŠEFA ZA 3 JELA



MULTISFERIČNI TATIN OD KUKURUZA

To je bilo prvo jelo koje smo napravili tehnikom multisferifikacije. Ovo jelo izgleda kao kolač Tarte Tatin, s time da smo uspeli da kukuruz zameni kriške jabuke.

PANČINO PUNJEN BELUGA KAVIJAROM

Ako moram da izdvojam jedno jelo kao najkarakterističnije sa „Disfrutar“ meniju, onda je to Pančino punjen beluga kavijarom. Napravili smo ga 2016. godine, a sastoji se od testa kojeg smo pržili sifon tehnikom, koja je naš izum. To nam je omogućilo da dobijemo vazdušnu teksturu brioša, te da ga možemo puniti kavijarom, tunjevinom, voćnim sorbeom... Da smo koristili klasičnu tehniku pripremanja brioša, ne bi bilo moguće punjenje svežim sastojcima.



Šefove smo zamolili da izdvoje jela na koja su posebno ponosni i zbog čega su ona važna za priču zvanu „Disfrutar“



CRNI KARFIOL S KOKOSOM I BEŠAMELOM OD LIMETE

Ovde moram spomenuti značaj OC'OO kukera, aparata koji proizvode Koreanci. Koristeći ga, karfiol smo uspeli zatamniti dodavanjem drugog voća i povrća. Aparat radi na su-vid principu, ali omogućuje i kuvanje pod pritiskom uz kontrolu temperature i vremena pripreme.



Svako jelo mora da „prođe“ kod sve trojice

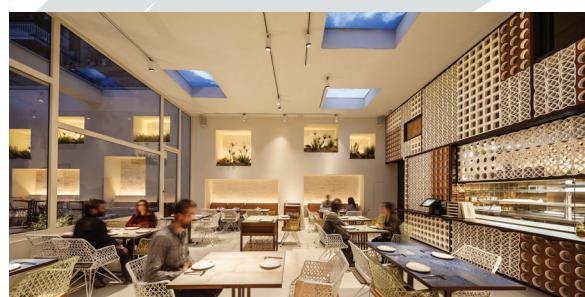
NEDOZRELE SMOKVE, MASNOĆA, ČOKOLADA....

S uverenjem da svakodnevno kreiraju nova jela, ili bar razmišljaju o njima, interesovalo nas je na čemu sad rade.

„Svakodnevno testiramo, tačnije isprobavamo, mnogo jela. Verujte da neke ideje koje imamo ne profunkcionisu od prve. Dešava se da predemo dug put do finalne realizacije. Evo, konkretno, ovih dana isprobavamo jela sa smokvama, i to neposredno pre njihovog sazrevanja. Kombinujemo i smokvino lišće, jer ono ima zanimljivu aromu, ali uzimamo samo ono nekih mesec dana pre nego što smokva sazri. Ono pre i posle tih mesec dana je neupotrebljivo.

Druga namirnica na koju smo se fokusirali jeste masnoća.

Trudimo se da dobijemo različite teksture masti koje mogu izgledati čokoladno, a da budu vazdušaste. Jednostavno, stalno eksperimentišemo i uvek uživamo u tome.



osamnaesto mesto, da bi prošle godine „Disfrutar“ osvanuo – na devetom mestu najboljih restorana na svetu. A što se rezervacije mesta tiče, ukoliko biste danas poželeteli da uživate u ovom nesvakidašnjem hedonističkom iskustvu, moraćete čekati bar šest meseci.

„Kada smo počinjali bilo je 70 mesta u restoranu, a danas prihvatomamo maksimalno 45 gostiju. Da bismo im pružili što kvalitetniju uslugu, povečali smo i broj osoblja, a namirnice naručujemo iz celog sveta“, kaže Kazanas. Da je sve stvarno na vrhunskom nivou, govori i podatak da za tih maksimalno 45 gostiju „Disfrutar“ zapošljava 19 kuvara i 20 konobara.

„Disfrutar“ nije revolucionaran poput „El Bullija“, ali koristi mnogo inovativnih tehnoloških postupaka, pa je, na primer, umesto sferifikacije uveo multisferifikaciju, dok testo za picu izrađuju od japanskog jestivog papira – tankih filmova od dehidriranog skroba u koje se ponekad pakuju i lekovi. No, kao što kaže Ksatrić, sav „Disfrutar“ hajtek u funkciji je savršenih konačnih ukusa.

„Mi svako jelo pažljivo razmatramo pre nego što ga uvrstimo u naš katalog. Diskutujemo o tome da li ono funkcioniše u kontekstu celog menija, ili je samo po sebi dovoljno dobro. Na taj način došli smo do 350 jela, koliko ih sadrži naš katalog.“

Sa istinskom želju da podele svoju strast prema hrani, Mateu Kazanas, Oriol Castro i Eduard Ksatrić ne pokazuju znakove umora, niti namere da se zaustave. Ka novim idejama i fleksibilnim stavom prema promenama jedino što ih vodi jeste unapređenje njihove kuhinje i čitave gastronomске ponude.

„Ako je moguće, želimo da sutra budemo još bolji od ovoga što smo danas. Ukoliko gost ne uživa u ukusu naše hrane, ceo naš trud nema smisla. Ne bi nas utešile ni Mišlenove zvezdice. Da li mislite da smo slučajno nazvali restoran „Uživajte“?“, uz osmeh je završio priču, za „Cafe Bar & Restoran“, jedan od fenomenalne trojke Eduard Ksatrić. *