

# Andrea Petrini

## KROŽNIK LAHKO POSTANE ŽLIČKA Z UČINKOM MODNE REVIJE

*Bog dobrega, božanstvo hrane, kreator kulinarčnih zvezdnikov so nazivi, ki jih po svetu dajejo človeku, ki stoji za projektoma 50 najboljših restavracij na svetu in Gelinaz!. Sem le novinar, trdi on, ki je bil eden prvih, ki je o kuharjih poročal kot o rockovskih zvezdnikih. Prijeten, zabaven, ciničen sogovornik, ki brez ovinkarjenja pove, kaj si misli, je bil osrednja osebnost na letošnjem European Food Summitu.*



**Slovenija je v svetu prepoznana kot zelena, aktivna, zdrava turistična destinacija, zdaj pa temu dodajamo še gastronomsko noto. Našo deželo poznate že zelo dobro, kajji priporočate za dvig prepoznavnosti kot gastronomske destinacije?**

Sloveniji je uspelo pritegniti lepo klientelo s ponudbo, pri kateri ne gre za masovni turizem, kot se ga lahko gredo v Italiji ali Španiji. Glavna identiteta Slovenije je zeleni turizem z neokrnjeno naravo, številnimi lepotami, čudovitimi dekleti, simpatičnimi fanti, kratkimi razdaljami, tukaj so hribi, doline, morje itd. Jasno je, da je lahko ideja o gastronomiji bonus temu, kar je glavna identiteta, ki bi takšna morala tudi ostati. Obstajajo namreč sanje, nekakšna utopija o deželi, ki je ni kontaminiral najbolj divji kapitalizem, deželi z dvema milijonoma prebivalcev, kot jih ima kakšno manjše evropsko mesto. Zdite se kot privid. Z gastronomskim turizmom pridejo ljudje zaradi hrane, pa tudi vin, ki so vaša velika prednost. Poleg tega, da so odlična, so vseč predvsem nišnim ljubiteljem, eliti, ki se razlikuje od klientele *grand crujev* iz ogromnih burgundskih *chateaujev* ali poznanih rdečih vin iz Toscane.

Bodite pozorni, da ne izgubite identitete in tradicionalne plati z odpiranjem zgolj gurmanskih restavracij. Vaš je turizem narave, naravnih danosti, nišnih, skorajda elitnih vin, gostiln, preprostih družinskih restavracij z nekaj improvizacije in instinkta, ki menja krožnike glede na stanje duše. Pozorni morate biti, da ne naredite naenkrat prevelikih korakov. Kombinacija nastanitev v raznovrstnih hotelih, ki bi odražali dimenzije Slovenije, butičnih, avtentičnih, z vsebino in ne takšnih, kot jih vidiš v Franciji, Italiji in še kje drugje, in gastronomske ponudbe

bi pritegnila predvsem zrelejši pare, ki bi se ustavili v Hiši Franko, naslednji dan v Ljubljani, nato pri bratih v Mariboru (*David in Gregor Vračko, op. p.*) itd. Seveda pa to ni turizem za družine, ki bi jih zadržali po tri tedne, te gredo po navadi v kampe.

**In iščejo gostilne s ponudbo tipičnih tradicionalnih jedi iz lokalno pridelanih surovin.**

Na European Food Summit je prišlo tudi nekaj tujih novinarjev, ki so mi dejali, da so videli nekaj zanimivih restavracij. »Toda, kje pa so gostilne s tradicionalno slovensko kuhinjo?« so me spraševali. Zelo jim je bila všeč izkušnja v Gostilni Skaručna, kjer se okušajo pravi okusi Slovenije. Pripravili so nam takšno juho, da si jo je kuharski mojster Andoni Luis Aduriz ob enih ponoči kar sam ponovno nalival na krožnik.

Razviti morate gostilne, bistroje, ki bi najbolj tradicionalno dušo slovenske kuhinje ohranjali na visokem nivoju. Ana Roš obstaja, ker sooča tradicionalni svet s svojimi izkušnjami in notranjim svetom. Jorg Zupan obstaja, ker gradi iz tradicije. Marsikdo bi rad raziskal slovensko tradicionalno kuhinjo, vendar pa na drugačnem nivoju.

**Kdo je lahko naslednja Ana Roš?**

Mogoče bom izrekel banalnost, vendar obstaja tisti fant, Luka Košir. Moram reči, da je zelo pogumen. Če bi si hotel nabrati denar, bi bilo zanj najlažje odpreti lokal v Ljubljani ali Trstu, namesto tega pa se ukvarja z vprašanji etike glede surovin in njihove pridelave. Pri njemu sem bil dvakrat, in tako junija kot oktobra, ko je bilo obkrožno izredno mrzlo – je stregel hladne krožnike s surovimi sestavinami. Če se mu bo uspelo

*Če si bil pred 30 leti literarni kritik, se nisi mogel ponižati in pisati o kuhinji. Takrat je še niso imeli za žlahtno aktivnost.*

oddaljiti od nordijskega vpliva in na svoje krožnike vnesti več kuhanega, več toplote in zapeljivosti ter manj kontrastov, lahko ustvari enega najzanimivejših lokalov, kar sem jih videl v Sloveniji. Vsekakor je zelo sposoben.

**V času porasta alergij in želje po brezmesni, brezglutenski prehrani zna biti prehranjevanje pri slavnih kuharskih šefih tudi zelo težavno.**

Ja, ker nekateri kuhajo zase in pozabljajo na odnos do strank. Danes z vsemi težavami, ki jih imajo ljudje, ne more obstajati diktatura enotnega menija – kot je nekoč obstajal enopartijski sistem.

Na to moram opozoriti: prej ali slej bodo restavracije morale prenehati razbijati škatle (*italijanski izraz za težiti z nečim, op. p.*) z degustacijskimi meniji, ker so kontraproduktivni. Mogoče so ljudje pripravljeni sedeti za mizo štiri ure, toda okušati deset, petnajst jedi zaporedoma, ki povezijo druga drugo – na koncu več ne veš, kaj si jedel na začetku. Krožnik postane degustacija, žlička za pokušanje z učinkom potrošništva, modne revije, showrooma. To mi je pogosto

nesimpatično in brez toplote. Dolgim, degustacijskim menijem je odklenkalo, potrebno se bo vrniti v čas odprtih vrat za stranke, ki bodo lahko same izbirale z menija. Lahko skrčenega, vendar z dodanimi posebnimi ponudbami dneva. Stranka potrebuje nasvete, bolj človeški, partnerski odnos s kuharjem. Meniji, ki danes čakajo po številnih restavracijah po svetu in ki so videti, kot da bi bili narejeni v tovarni za montiranje, niso več uporabni.

**Čeprav jemo tudi z očmi, je pozornost na videz krožnika, da je videti kot umetnina, ki bo odlična na Instagramu, že pretirana.**

Ne bi jih označil za umetnine, je pa dejstvo, da je Instagram najbolj neumno povezovalno orodje. Ni slučaj, da ga imajo kuharski mojstri najraje. Ni interaktiven kot Twitter, ki je bolj informativen, da se ga povezati z drugimi mediji in ne daje dovolj prostora za razkazovanje ega. Tudi Facebook lahko postane platforma za izmenjavo informacij, če, seveda, ljudje, niso preveč narcisoidni. Estetika Instagrama, ki mora biti čista in v toplih barvah, je zelo vplivala na način dojemanja hrane ter tudi zasnovne in priprave krožnikov.

**Spregovoriva še nekaj besed o lestvici The World's 50 Best Restaurants, projektu, katerega soustanovitelj ste. Nekateri menijo, da postaja pomembnejši od Michelinovega vodnika.**

Ma, ne, gre za dve popolnoma različni stvari. Michelin je vodnik, ustanovljen pred 120 leti v Franciji kot odgovor tistemu času – času visokega meščanstva, ki si je lahko privoščilo počitnice z avtom in je prepotovalo državo od severa do juga. Seveda so potrebovali informacije, kje spodobno obedovati in

spati. Model so razširili na celo Evropo in tudi svet in ustreza svoji funkciji. Naše nagrade niso ne vodnik ne seznam; vsako leto želimo z njimi slaviti svet gostinstva, tako da ustvarimo različne kategorije, v katere lahko spadajo tako kreativni lokali kot tradicionalni, ki se še vedno trudijo in raziskujejo. Želimo izpostaviti tudi tiste, ki znajo preseči tradicionalne vloge pri ponudbi vina. Člani naše akademije morajo glasovati v različnih kategorijah; tako pridemo do dolgega seznama imen – kot pri kakšni knjižni nagradi. Nato sestavimo krajši seznam restavracij, ki jih žiranti obiščejo v paru. 50 najboljših restavracij z nagradami, razdeljenimi po kategorijah, so kot oskarji v filmski industriji, kjer izpostavijo najboljšo igralko/igralca, režiserja, film, novinca.

**Dobršen del leta potujete po svetu in preizkušate vse mogoče. Se tega nikoli ne naveličate? Preobjeste?**

Seveda se. Včasih mi je prav muka iti v restavracijo. Izkušnja je podobna kot v kinematografu, ko si greš ogledat izvrstno narejen ameriški akcijski film: žal pa točno veš, kakšna bo naslednja scena in tudi že konec poznaš. Enako je v restavraciji: usedeš se, sommelier ti predlaga pričakovano



vino, produkti so predvidljivi, popolno pomanjkanje domišljije, poguma, ambicije, zavezanost konformizmu. Sicer ješ dobro, krožniki so dobro pripravljene, vendar je tako kot pri filmih, ki jih spremljaš malo raztreseno, saj se ne zgodi ničesar presenetljivega. Ambicije so redke. Ni tistega »uau«, ni tistega »nekaj« v ideji, nenavadnosti, načinu kuhanja ... To se mogoče zgodi enkrat na petdeset primerov. Torej se 49-krat sprašujem, zakaj nisem raje doma z ženo in sinom na kavču, jem zelenjavno juho in v copatih gledam film na Netflixu ali pa s kakšno dobro knjigo ležim v postelji. Ali zakaj si raje sam ne kuham, saj je za to potrebne le malo sposobnosti, pa nekaj idej in prakse, da ješ bolj doma kot v restavraciji.

#### **Katera je vaša specialiteta?**

Mislite na vsakdanjo jed ali takšno, za katero porabim res veliko časa – med vikendi in ko povabim prijatelje na večerjo? Katero verzijo želite?

#### **Obe.**

Juha iz spomladanske zelenjave, tofuja, koriandra, špargljev, sezamovega olja, malo pikantne omake – to naredim v 20 minutah. Mogoče še malo sira in je dovolj. Ko pa se res spravim h kuhanju, zelo rad pripravim divjačino, ledvičke, ribe, dolge ure pripravljam volovski rep. Odvisno. Čeprav pa – in ne me vprašat, zakaj – gostje vedno prosijo še za kakšno pašto ali rižoto.


#### **Trenutno se na veliko govori o trajnosti, tudi v povezavi z gastronomijo. Kaj menite o tem?**

Trajnost v najboljših kuhinjah že obstaja. Trajnost ni dokončni cilj, je izhodišče za dober premislek, kako bomo ravnali. Če trajnostno naravnana restavracija kupuje odlične sestavine od okolišnjih kmetov in proizvajalcev, vendar pa jih pripravlja slabo, je to katastrofa. Če hoče nekdo napisati članek, knjigo, mora dobro obvladati jezik; trajnost mora pomeniti za kuharja preudarnost, pozornost, domiselnost, odnos do proizvajalcev, prave kuharske tehnike itd. Je abeceda, s katero lahko zgradi svojo izraznost.

#### **V svetu gastronomije veljate za boga hrane – god of food. Dokaj težko breme, mar ne?**

Res je. Raje imam naziv boter, *godfather* – v smislu Marlona Brandona iz filma Boter. (*smeh*)

Sem le novinar, ki želi dobro opravljati svoje delo. Mnogi gastronomski novinarji ga ne, so banalni, poročajo le o novih restavracijah, ne potujejo, se ne razgledujejo. Če že, gredo na lokacije, kamor potem pripeljejo na počitnice svoje družine. Mogoče ni niti njihova krivda, krivi so časopisi, ki so postali ozkogledni, leni, nesramni. Svet novinarstva je v krizi, nihče noče več tvegati, ni ambicioznosti. Po eni strani je veliko bojazljivosti brez optimizma, nobene duhovne širine, po drugi pa agresivnega cinizma, ki je prav nor.

Hermina Kovačič  
 Matic Kremžar, Marko Ocepek