



MALI LOŠINJ NA SVJETSKOJ POZORNICI

# Kulinarški čarobnjaci koji su Lošinj stavili na Michelinovu kartu

TEKST Sandra Bolanča FOTO Saša Zinjaja/Nfoto

Otkrivamo kako su spoj japanske filozofije i Mediterana s jedne strane koje je savršeno isprepleo poznati hrvatski kuhar Saša Pribičević, a s druge kulinarstvo vizionarstvo austrijskog chefa Michaela Gollenza donijeli hotelima Bellevue i Alhambra u Malom Lošinju najvažnija svjetska kulinarska priznanja





**Restoran Matsunoki** u hotelu Bellevue u Malom Lošinj u Malom Lošinj dobio je priznanje Michelinov tanjur i veliku nagradu za vinsku listu u restoranu koju daje poznati američki časopis Wine Spectator

**B**outique hotel Alhambra u Malom Lošinj, odnosno njihov restoran Alfred Keller, nedavno je dobio Michelinovu zvjezdicu, prestižnu gastro nagradu koja se dodjeljuje restoranima vrhunske kvalitete. Susjedni hotel Bellevue iz iste grupacije i njihov restoran Matsunoki dobio je pak priznanje Michelinov tanjur i veliku nagradu za vinsku listu u restoranu koju daje poznati američki časopis Wine Spectator.

U veljači ove godine u restoran Alfred Keller stigao je 26-godišnji ambiciozni chef Michael Gollenz. Mladog Austrijanca, koji je zadnjih pet godina proveo u Zurichu, gdje je učio od chefa Stefana Heilemanna, privukla je ponuda s otoka Lošinja. Nazvao ga je, naime, chef Christian Kuchler i predložio zanimljiv projekt - „dodi i postani chef à la carte restorana u Malom Lošinj, u

hotelu s pet zvjezdica“. Bio je, kaže, u finalu švicarskog kulinarškog showa „Golden Chef“, čiji pobjednici idu na Bocuse d'Or, najprestižnije svjetsko kulinarско natjecanje i morao je donijeti odluku. Ili show, ili da iz Hrvatske lovi Michelinove zvjezdice. Odluka je pala na Hrvatsku, prevagnula je kvaliteta lokalnih namirnica, mirisi i okusi otoka, ne taji mladi chef. Osjećao je, napominje, da će ovo biti jedna velika avantura, ali zvjezdici se nije nadao, barem ne u prvoj sezoni.

Za dobiti Michelinovu zvjezdicu, kaže, čovjek mora uporno vježbati, savršeno kuhati svaki dan, razvijati okuse i poznavati kvalitetu namirnica. Svoj posao voli usporediti s umjetnošću na tanjuru, umjetnošću koja mora zadovoljiti okusom, izgledom i sadržajem. Njegova jela baziraju se na francuskoj kuhinji, pri čemu uključuje sve lokalno mediteransko, začinsko i morsko bilje.

**Chef Saša Pribičević** donio je restoranu Matsunoki Michelinov tanjur koji ukazuje da su na putu prema prvoj zvjezdici, ali restoran je dobio i nagradu za vinsku kartu





## MALI LOŠINJ NA SVJETSKOJ POZORNICI



**Škampi u tajlandskom umaku,** s krastavcem, paprikom, čilijem i mentom (gore) i grdobina s mrkvom i domaćim limunom s Malog Lošinja (dolje)

### MENI OD ČETIRI SLIJEDA

Michael je pripremio meni od četiri slijeda. Za hladno predjelo pripremio je škampe u tajlandskom umaku, s krastavcem, paprikom, čilijem i mentom. Drugi slijed predstavio je grdobinu s mrkvom i domaćim limunom s Malog Lošinja. Treći slijed, glavno jelo je creska janjetina, sardinijska fregola s peršinom u pjenu od parmezana. Za desert pripremio je brownie s trešnjom i sjemenkama tonke.

Dok pincetom ukrašava jela, jedno razdoblje proveo je na Tajlandu, priča nam. Ondje je, kaže, naučio puno o kvalitetnom „street foodu“ i sve o aromama.



Hrana, kao što je poznato, nema granica. Što veliki, svjetski, nagrađivani chefovi vole sebi spremati, pitali smo Michaela.

„Volim jednostavnost“, nasmijao se. „Volim jesti za velikim stolom za kojim sjedi dobro raspoloženo društvo, s velikim loncem u kojem je tjestenina, rižoto, možda gulaš ili salata od hobotnice. Sve jednostavno, a sve savršeno pripremljeno, to volim. Svida mi se i buzara“, otkrio je Michael, poručivši da je pun snage, ideja i novih vizija.

Matsunoki je odnedavno fuzijski restoran, što znači da nudi tradicionalnu japansku kuhinju u kombinaciji s mediteranskom kuhinjom. Ondje je chef Saša Pribičević iza kojega je višegodišnje iskustvo rada u najboljim hrvatskim restoranima s azijskom tematikom.

Dva lijepa priznanja dobio je Matsunoki: Michelinov tanjur koji ukazuje da su na putu prema prvoj zvijezdici i nagradu za vinsku kartu. Naime, voditelj restorana i glavni sommelier Filip Veselovac dobio je priznanje poznatog američkog časopisa Wine Spectator: Best of Award of Excellence, označeno s dvije vinske čaše.

Matsunokijev vinski izbor ima 475 etiketa i 2230 butelja. Orijehtirali su se na pjenušce i prirodna vina iz biodinamičkog i organskog uzgoja, strogo ručna berba. Uz tradicionalne hrvatske sorte i vinorodna područja, rukatac, pošip, grk, graševina, vinska karta uključuje i organske, biodinamičke i veganske proizvođače vina iz cijelog svijeta, Italije, Engleske, Njemačke, a tu je i Čile, Argentina i SAD.

Filip potvrđuje da imaju odličnu vinsku kartu. „Možete imati tisuću vina u ponudi, ali ako nije dobro posloženo, ne vrijedi“, pojašnjava.

U restoranu nude i vino na čaše, pri čemu koriste napravu



Coravin za točenje vina bez vadenja čepa. Šupljom iglom se probija pluto i folija pa se vino toči iz zatvorene boce. Pluto se potom prirodno zatvara, a u bocu umjesto zraka ulazi interni plin argon, pa vino nije izloženo oksidaciji.

Na taj način gosti mogu probati više različitih vina. Nude top vina poput Sassicaia ili Castillo Ygay iz Rioje koje je proglašeno najboljom Gran Reservom prošle godine.

Sjajno su, napominju, spojili Japan i Mediteran. Japanska filozofija ima poštovanje prema svakoj namirnici. Nema razbacivanja, hrana je balansirana, jednostavna, ali je složeno usvojiti tu vještinu spremanja. Za njih, istina je na tanjuru, kažu u Matsunokiju. Glavni chef Saša Pribičević zadovoljan je Michelinovim priznanjem. Tko jednom zavoli japansku kuhinju, stalno joj se vraća, kaže. „To je životna filozofija, minimalizam i perfekcionizam, od vrta do tanjura. Riječ je o preciznom spoju sirove i termički obrađene hrane. Iz Jadrana dobivamo odličnu ribu, lignje, školjke, pa upotpunimo njihovim začinima. Savršeno“, kaže glavni chef Matsunokija.

Za predjelo složio je tartar od jadranskih kozica u rolici od tikvice i daikona, s umakom od dinje, manga i čilija.

Za glavno jelo pripremio je file brancina kuhanog na pari u posudi od bambusa, serviranog na listu banane. Dodao je malo arome, lišće limete i domaće maslinovo ulje.

Glavnom jelu priloge chips od brancinove kože, hrskave hijiki alge, humus od edamamea, kuhana brokula, gel od soja umaka i umak na bazi dashija od brancina, salikornija i jestivo cvijeće.

Japanci, kaže chef Pribičević, nemaju bogate deserte, tu je sjajna fuzija s našim voćem, poput varijacija s bobičastim voćem,



borovnicom, jagodom, malinom, kupinom. Za desert je složio ganache od bijele čokolade i krem sira, hrskavac od badema i čokolade s umakom od jagode.

Karta se, naglašava, mijenja sezonski i zato je kod njega kratka, kako bi sve bilo sezonsko i svježije. Pritom Saša posebno voli napomenuti da je kvaliteta namirnica presudna. Koristi, primjerice, domaće maslinovo ulje, domaće škampe i kozice, čokoladu Valrhona ili, pak, najbolje od uvoza.

#### Austrijski chef

Michael Gollenz  
 restoranu Alfred  
 Keller u boutique  
 hotelu Alhambra  
 u Malom Lošinj  
 donio je Michelinovu  
 zvjezdicu