



GOSTILNA PRI LOJZETU Dvorac Zemono Vipavska dolina, Slovenija

Čudnovati performansi u teatru ukusa

Piše: Vuk Tripković

Sigurno je da preteruju oni koji kažu da hrana može da priča, da može da izazove uzbuđenje ravno jednom jakom doživljaju, da može da izgleda kao pravo umetničko delo, da može da miriše tako da vas prosto omami, da može da izazove jedno posebno duševno stanje dok jedete... Tako smo mislili, a onda poverovali u sve to čim je Tomaž-Tomi Kavčič doneo prvo jelo u svom restoranu *Gostilna pri Lojzetu*.

U stvari, teško bi se to moglo nazvati jelom, podjednako kao što bi bilo uvredljivo reći za Tomija da je kuvar. Istina je, zapravo, da je on umetnik koji u restoranu kreira jednu galeriju fantastičnih boja, oblika, mirisa i ukusa

Cela Vipavska dolina, smeštena u kotlini među vrhovima obližnjih planina negde između Ljubljane i Nove Gorice izgleda prilično bajkovito - pejzaž poput onih sa razglednica posut je vinogradima i voćnjacima savršeno uredno i pedantno raspoređenim duž kotline. Ta fascinacija prirodnim okruženjem naročito je intenzivna kad se posmatra sa vrha jednog brdašceta obraslog šumom i smeštenog nasred doline, a baš na njemu smešten je dvorac *Zemono* u kome se nalazi restoran *Gostilna pri Lojzetu*.

Nekadašnji letnjikovac grofa Lantjierija, dvorac *Zemono*, impresivno je zdanje sagrađeno davne 1650. godine. Vekovima je bio utočište raskalašnog plemstva, što potvrđuje i činjenica da je jedan od gostiju bio i Kazanova. Svoju hedonističku ulogu, istina nešto izmenjenu čuva i danas, jer zbog specifičnog *art food* koncepta koji restoran neguje ovo mesto je utočište ljubitelja uživanja u umetničkom pristupu kulinarstvu iz celog sveta.

A Tomi Kavčič ovde je od malena. Zapravo, on je pripadnik četvrte generacije porodice koja vodi ovaj restoran.





„Osnovne namirnice moraju da ostanu onakve kakve jesu, suština je da ih ne pokvarite i onda da ih servirate na takav način da gost oseti da je neko radio i mislio za njega“

Tomaž Tomi Kavčič

„Kuhinja je bila moje prvo igralište. Od svih stvari koje sam naučio od svoje porodice najvrednije su one koje se tiču odnosa prema gostima, prema ljudima. Svim gostima dajem sto odsto svoje energije, i to mi je jako važno. Nekada u restoran svrate i gosti koji nisu stalni posetioци elitnih restorana, koji su nešto skromniji i trudim se da njima pružim više od sto odsto. To me je naučila moja baka. Nekada, pre 30-40 godina u naš stari restoran dolazili su radnici sa posla, silazeći direktno sa kamiona. Sećam se njenih reči: 'Daj im nešto više, rečenicu više, bilo šta. Nek im juha bude vruća i sve kako treba, ko zna kada su poslednji put nešto pojeli...' Taj pristup negujem do danas“, kaže Tomi.

A njemu je upravo to i pošlo za rukom, da mesto odiše atmosferom u kojoj su srdačnost i neposrednost toliko očigledni da vam već posle nekoliko minuta, uprkos elegantnom izgledu mesta, ne dozvoljavaju da se ne osećate komforno baš kao kod svoje kuće.

Svaki obrok u *Gostilni pri Lojzetu* počinje namazom od rena, pripremljenog sa vinom, jabukama i limunom, i domaćim hlebom koji se lomi i nikada ne seče nožem. To je prvi pozdrav iz kuhinje koji već nagoveštava nešto potpuno drugačije od većine restorana.

„Moj stil je u suštini veoma jednostavan. Svodi se na besprekorno insistiranje na osnovnim sastojcima. Osnovne namirnice moraju da ostanu onakve kakve jesu, suština je da ih ne pokvarite i onda ih servirate na takav način da gost oseti da je neko radio i mislio za njega. To je moja ideja vodilja“, objasnio nam je Tomi svoj pristup kulinarstvu, dodavši da kuva po svom sopstvenom stilu. „Reč je o mom ličnom stilu, nigde nisam putovao, niti učio da bih ga formirao. Ponekad mi je žao što nisam išao na obuku kod velikih majstora, ali sa druge strane i nije, jer sam pronašao neki autentičan, svoj stil. Ne ka od jela pripremam na žaru od soli, isključivo od piranske, i po mnogima to je nešto što definiše moj stil i po čemu je naš restoran poznat u Evropi. Ipak, po meni, ono što ja u suštini radim jeste samo to da pazim da ne pokvarim osnovne namirnice.“ Jedno od jela koje je zaštitni znak restorana jeste *sen žak*, školjka kuvana upravo na pari od žara soli. Ideju za ovo jelo Tomi je predstavio na jednom kongresu autorske kuhinje u Milanu i od tada je uvek uvek na meniju. „Na ruku mom stilu ide i činjenica što nam je u blizini Kras, dole je more, tako da imamo dobru ribu, a i meso je odličnog kvaliteta, naročito u regionu oko Maribora. Vipava je, opet, poznata po siru, voću i povrću, a imamo i sve više maslinovog ulja iz ovog kraja.“

A onda, sva ta kulinarska poetika i filozofija na stolu - četiri mala zalogaja na tanjiru - hleb sa koprivom serviran sa pršutom i dinjom, zatim rep od potočnog raka, guščja pašteta na nektarini i nanoški lokalni sir. Ova zavodljivo živopisna kreacija od svežih namirnica iz „kraja“ izgledom je podsećala na neke od Miroovih slika, pa nije bilo baš lako odlučiti se da je pokvarimo. Ali uz vino od autohtone sorte zelen lokalne vinarije *Burja*, sve je bilo savršeno lako.

„Najveći izazov je da se održi kontinuitet, da gost uvek dobije ono zbog čega je i došao. Hvala bogu, od jutra do večeri smo u restoranu, posvećeni smo tom cilju i za nas je ovo način življenja“, priča Tomi u kratkim pauzama dok zajedno sa svojim timom iz kuhinje ubrzano iznosi hranu i servira je gostima. I uvek uz malu priču, sa osmehom. Čudan je on, ali baš zato nije čudno što skoro niko ne traži jelovnik i vinsku kartu.

„Dvadeset odsto jela sa menija uvek je u ponudi, a osamdeset odsto menja se u zavisnosti od perioda godine, raspoloživih namirnica i u skladu sa željama gostiju. Najveći broj gostiju ne naručuje jela iz menija već ostavlja meni da odlučim šta ćemo im spremiti. To nije tako lako, velika je obaveza. Stalno





morate nešto menjati, morate paziti na sve strane. Ja često kažem da dobar ugostitelj mora biti i dobar psiholog, da ume da proceni i donese odluku kakav meni će pripremiti“, ispričao nam je, usput pomenuvši da je u proteklih deset dana bio na kongresu Evropske kulinarske asocijacije u Salzburgu, onda u Milanu gde je pripremao hranu za šefove zemalja Evropske unije, pa u Parizu na *Fashion Weeku* gde je bio jedan od kuvara koji su pripremali *art food* jela.

A koji minut kasnije spustio je na sto svoju najnoviju čaroliju – *Livadu*, neku vrstu čorbe. Ali kakve...

„Ovde je Kras i tamo imamo crvenu zemlju. U tanjiru se ona ne vidi, ali nju predstavlja riblji ragu. Kada pogledamo sa terase restorana vidimo livadu i krave, tako da u tanjiru imamo i mladog sira i cveća, a pireom od graška smo ih obojili u zeleno“, pričao je Tomi dok smo mi uz

ovu eksploziju ukusa konstatovali da je umetnost dobila jednu novu disciplinu – pejzažnu gastronomiju.

Ubrzo se demonstracija kulinarske sile u *Zemonu* nastavila jednom podjednako neverovatnom kombinacijom ukusa – školjka *sen žak* pripravljena na pari od sone žari, zatim svež vrganj uz malo pržene pančete, sve to servirano na vrelom kamenu. Objasnili su nam da je to zbog toga da bi se sačuvao miris vrganja, a mi smo uz vino *Sauvignon Blanc Opoka* Marjana Simčiča pomislili da, ako je prvi sled bio Miro, onda bi ovaj recimo mogao biti Pikaso.

Sva ta fantazija dešavala se uz odličan izbor vina - u *Zemonu* ih je između 300 i 400, u zavisnosti od doba godine, a tu je uvek veliki broj šampanjaca i, uopšte, francuskih vina. Ipak, najfrekventnija su slovenačka – najpre lokalna, iz Vipavske doline, a zatim iz Goriških Brda, naročito ona iz vinarije *Movia* Aleša Kristančiča.

„Neka vina nabavljam uglavnom u funkciji investicije. To je slučaj sa francuskim vinima i italijanskim vinima, kao što su *Krug* po ceni boce od 2.800 evra, pa *Chateau Petrus...*“, rekao je Tomi koji se još nije spremao da nas pusti.





Usledio je brancin spremljen opet na pari sonog žara, ali ovako: na so se stave začini, a od istih začina napravi se čaj koji se stavi u špric. So se stavi na peć i prska se čajem. Nakon dvadeset minuta stavi se brancin na so i nastavi da se šprica čaj. Brancin na taj način praktično ostaje kuvan na pari iz sonog žara. Onda se stavi na tikvicu, jabuku i komorač. Sa strane je umak od belanaca maslinovog ulja i povrća... Uz vino *Chardonnay Sutor* bio je to pravi vrisak Tomijeve alhemije.

A mi? Mi u nekom čudnom raspoloženju sedimo kao omamljeni pod krošnjom drveta, prepušteni nekim svojim fantazijama koje su raspalile ove spektakularne ludorije od kombinovanja naizgled nespojivih ukusa. Ne možemo više, dovoljno je. A i ne volimo slatko, naročito ne *rafaelo* kuglice. A one upravo stižu.

„Molim vas da ih stavite cele u usta, odjednom“, instruirao nas Tomi ležerno i samouvereno, kao da je potpuno siguran da će izazvati blagi šok.

„Mnogo volimo rafaelo kuglice, je l' možemo još po jednu?“ odgovorismo, smejući se. Takve su bile.

„Moji dezerti nisu previše slatki. Veoma popularna je voćna ministra od pet vrsta povrća i

sedam vrsta voća. To sam pre godinu dana prvi put spremao, i to u Briselu, kada sam kuvao za svih dvadeset sedam prvih ministara Evropske unije. To je bio jedan zaista poseban trenutak“, rekao je pre nego što je pripremio poslednji trik - *sladoled od vina rebula*, poslužen na suvom ledu na koji se prelijeva *sprite*. Prava dimna zavesa, ujedno eksplozija mirisa grožđa i vina... Naša neverica i pitanje „Kako? Ne samo sladoled, već sve ovo, danas, a onda svaki dan...“

„Imam tri-četiri slobodna dana u godini. Priču o mojoj karijeri i poslu vam ne mogu ispričati, jer ja to nemam. Ugostiteljstvo, kuvanje, to je način mog života, moj životni stil. Ako mi se ovo nekada pretvori u posao, biće jako teško...“

Nama je bilo još teže da zamislimo da bi nešto moglo da nas spreči da bar još jednom ne dođemo kod ovog mađioničara. Bili smo siti, prilično, ali to je sigurno poslednji razlog zbog kojeg bismo ponovo došli u *Gostilnu pri Lojzetu*. **WS**