

# MATIJA BOGDAN, chef u prestižnom restoranu ManO, Najbolje krumpire u Hrvatskoj i restoranim visoke kuhinje, već



Matija Bogdan

**Krumpir je doživio sličnu sudbinu kao i mnoge druge namirnice kroz povijest, koje su nekad bile glavni sastojci na jelovnicima siromašnih - danas su one popularne u visokim kuhinjama. Krumpir je prisutan u svim važnim svjetskim kuhinjama, gdje se često povezuje s nekim drugim namirnicama vrhunske kvalitete. Na taj se način jedan običan krumpir transformira u nešto stvarno posebno. Krumpir odmah postaje centrom pažnje kad se spaja s bijelim tartufom**

RAZGOVARAO **Bojan ŽIŽOVIĆ**

Jedan je od najboljih mladih hrvatskih chefova. Trenutno vodi kuhinju u prestižnom zagrebačkom restoranu ManO. Matija Bogdan je rado viđen gost u Istri. Možemo slobodno reći da je postao gotovo pa domaćin na Gortanovom brijegu kraj Pazina, gdje je u dva navrata vodio kuli-

narske radionice Agencije za ruralni razvoj Istre (AZRRI). Sada dolazi i treći put. U fokusu će mu ovog puta biti - krumpir. S Bogdanom smo porazgovarali o toj namirnici koja je othranila generacije.

- Vraćate se na Gortanov brijeg. Možemo li reći da ste se udomačili u Edukativno-gastronomskom centru Istre?

- Sad sam već opušten kad tamo dolazim baš zato što sam se udomačio. Uživam u radionicama koje držim jer sam uvijek pozitivno iznenađen koliko ljudi dođe i iz kojih sve krajeva Hrvatske. Također, super mi je da su radionice posvećene profesionalcima u industriji što ih čini zanimljivijima i interakcija je samim time bolja.

#### Različite tehnike

- Hoćete li se i dalje odazivati na pozive AZRRI-ja i dijeliti s polaznicima svoje kulinarsko znanje?

- Sigurno hoću. Stvarno mi je zadovoljstvo biti dio njihovog edukacijskog ciklusa.

- U ovom jesenskom ciklusu bavit ćete se zanimljivom temom, to jest namirnicom. Radi se o krumpiru. Što polaznici mogu očekivati, možete li opisati kaka jela ili tehnike ćete im prezentirati?

- Na ovoj se radionici bavimo temom samo jedne namirnice - krumpirom. Cilj ove radionice nije

**“Neupitna je kvaliteta istarske gastro scene, mislim da je najrazvijenija u Hrvatskoj, možda joj može parirati samo Zagreb. Po mom mišljenju, jedan restoran iz Istre je naš najbolji restoran visoke kuhinje**

taj da napravimo jela koja su gotov proizvod, nego da se bavimo tehnikama obrade te namirnice. Smatram da je puno bolje da se nauče tehnike koje će polaznici moći iskoristiti u svojim jelima ili restoranima, nego da vide neko autorsko jelo. Puno više znanja će dobiti na taj način, a i bit će potaknuti na vlastitu kreativnost koja izlazi iz pravilnog poznavanja različitih tehnika obrade te namirnice.

- Krumpir u Istri ima posebno mjesto. Iako ga nikada ne predstavljamo kao glavnu zvijezdu nekog jela, on je neizostavan sastojak recimo maneštre ili njoka. Slažete li se da je njegova uloga u istarskoj pa i u hrvatskoj kuhinji zapravo nezasluženo minorizirana?

- Nisam baš siguran da se minorizira. Čak bih se usudio reći da je i neko nepisano pravilo ugostiteljskih objekata u Hrvatskoj da imaju krumpir na jelovniku, pa i da je glavna zvijezda menija. Jedino što primjećujem je da se ne pojavljuje toliko često na jelovni-