



Mikla'nın Gelinaz! Shuffle misafir şefi İtalyan Fulvio Pierangelini.



Anadolu'nun dört bir köşesinden gelen yerel malzemeler tezgahta Fulvio'nun keşfini bekliyor (solda). Fulvio Kadıköy Çarşısında en çok taze zahterin kokusundan etkileniyor (altta).

Fulvio'yla beş gün

Efsane bir İtalyan şef, hayatında ilk kez İstanbul'a gelse. Yeni tanıştığı yerel malzemelerden, yemeklerden ilham alıp usta bir ekiple bir mutfağa kapansa acaba oradan ne gibi fikirler ve yemekler çıkar? Geçen ay gurme dünyasının en çok konuştuğu konu, Gelinaz! Shuffle oldu. Tüm dünyadan otuz yedi şef aynı günlerde yer değiştirip, başka bir ülkede hiç bilmediği bir mutfakta yemek pişirdi. Fikir alışverişi ve yaratıcılığın had safhada olduğu bu akıl almaz yer değiştirme operasyonunu, projenin Türkiye elçisi gurme yazarımız Cemre Narin başından sonuna izledi.

Tezgahta gördüğü taze zahteri koklayıp "I love this" diyor. Kelimeleri uzatarak, karakteristik İtalyan aksanı ve ister istemez romantik ses tonuyla. Efsane şef Fulvio Pierangelini ile sıcak bir Temmuz sabahı Kadıköy Çarşısında. Baharatçı, kasap, balıkçı, turşucu derken kısa sürede sokakların altını üstüne getirmişiz. Ama bu herhangi bir çarşı pazar gezisi değil. Fulvio, dünyanın dört bir yanında, aynı anda otuz yedi şefin yer değiştirdiği Gelinaz! Shuffle için sadece birkaç günlüğüne İstanbul'da. Shuffle'a Türkiye'den katılan

Mikla'nın şefi Mehmet Gürs'ün yerinde, Mehmet Gürs ise Tepebaşı'ndaki restoranından bir hayli uzakta, Avustralya'daki Orana'nın mutfağında. Gelinaz! kendini hiç tekrarlamayan, somundaki ünlem işaretini sonuna kadar hak eden bir oluşum. Dünyanın en avangard, en gözde şeflerinin fikir alışverişi yapabilmeleri için yaratılmış bir platform; sınırsız bakış açısı ve yaratıcılığı mutfaklarına taşıyabildikleri müthiş bir oyun alanı. Sıra dışı, eğlenceli ve yeme içme dünyasının her sene merakla beklediği bir olay.

Lojistiği bile insanı hayrete düşüren çılgın proje Shuffle ise Gelinaz!'m bu seneki numarasıydı. Düşünün, Fulvio Pierangelini Kadıköy'de turşu suyu içerken, Mehmet Gürs dünyanın bir ucunda, Avustralya'ya has bir tatlısı kereviti olan Adelaide Hills Marron'la yemek yapıyor; Danimarkalı René Redzepi Bangkok'ta emu yumurtası kırarken, Brezilyalı Alex Atala New York'taki Union Square Market'da alışverişteydi. Birkaç gün boyunca hem yoğun bir yeme-içme-gezme söz konusuydu, hem de dünya çapında otuz yedi restoranda 9 Temmuz'da gerçekleşen Grand Gelinaz! Shuffle yemeği için gece gündüz çalıştılar. İnternette satışa sunulan yemeğin biletleri aylar önce tükendi, sosyal medya olayı #gelinazshuffle ile izledi, sahne arkası shuffle.gelinaz.com'da görüntülendi. Ev sahibi restoran ekibinin ve her ülkeden seçilen elçinin görevi ise sadece yerel mutfağı, malzemeyi, kültürü, restoranı tanıtmak değil, son ana kadar gizli tutulması istenen misafir şefin kimliğini de sır gibi saklamaktı.

Toskana'dan Tepebaşı'na

İtalya'nın en baba şeflerinden Fulvio Pierangelini'yi gizli tutmak zor iş. Medyatik biri değil ama ne kadar alçakgönüllü, sessiz ve sakin olsa da sokakta öylesine yürürken bile arkasından baktıran, merak uyandıran insanlardan biri Fulvio. Otuz sene boyunca Avrupa'nın en iyilerinden biri kabul edilen, iki Michelin yıldızlı Gambero Rosso'nun şefi, İtalyan mutfağının gurur kaynağı. "Bir gün bile PR yapmadım" diyor "telefonları bile açmazdım". Ama senelerce Toskana'nın ufakık bir köyüne sadece onun yemeklerini tatmak için gelmişler, dünyanın dört bir yanından restoran açması, televizyon programı yapması, röportaj vermesi için teklifler yağmış. Hakkında kitap yazanlar, hayatının onun öğrencisi olma uğruna değiştirenler bile var. Aynı zamanda Gelinaz!'m da kurucularından, hatta isim babası. Felsefesi ise İtalyan geleneklerinden yola çıkarak ve onları koruyarak yemeği yaratıcı bir perspektiften

yorumlamak. Malzemeleri oldukları gibi, bozmadan, sade bir şekilde harmanlamak.

Otuz sene Gambero Rosso'nun mutfağından çıkmayan Fulvio, 2009'da aniden restoranını kapatarak herkesi şaşırılmış ve yollara düşmüş. Bugünlerde Rocco Forte otellerinin danışmanlığını yapıyor ve sürekli seyahatte; Roma'daki evinin terasına ancak ayda bir iki gün çıkabiliyor. "Yemeklere fısıldayan adam" olarak tanınırken artık "sürgündeki şef" olarak biliniyor. "Aşçı olmak, bir elimizde yiyecekler diğerinde tavayla, entelektüel, etik ve manevi değerlerimizin de içine girdiği, yaşamımızın her anında kullandığımız bir davranıştır ve değişmez bir gösteridir" diyor bir röportajında. İstanbul'a geldiği andan itibaren de en büyük derdi, yerel malzemeleri kullanarak yeni yemekler geliştirirken mutfağımıza saygıda kusur etmemek.





Fulvio'nun renkli tabaklarından; Osmanlık pirinci, banya, barbunya, balık yumurtası.



Taze zahterin kavrulduktan sonra ahtapotla buluştuğu tabak.



Mehmet Gürs'ün Orana'da hazırladığı atıştırmalıklardan.



Avustralya'ya has tatlısu kereviti, marron, macadamia nut sütü ve Tazmanya dağ biberi.

Bayramiç'in beyaz şeftalisi, Karayaka kuzusu, Tıflıpaşa tahini, otlar, buğdaylar, peynirler, fıstıklar, baharatlar derken Fulvio'nun kafasında yapacağı yemekler oluşmaya başlıyor.

Kadıköy'den Karaköy'e geçtiğimizde topuklar yorulmuş, komu da zahterden kahveye, badem ezmesinden katmere, zeytinyağlı banyadan sonra da pilava gelmiş. Mikla'nın mutfağında gördüğü Osmanlık ve sarı çeltik pirinçleriyle flört eden Fulvio'nun kafasında 9 Temmuz'daki yemek için yerli pirinçten bir çeşit risotto yapmak var ama önce bizim pilavı anlamak istiyor. Pilav nasıl pişirilir, tüm detaylarını Mikla için Anadolu'nun dört bir köşesinde yerel ürün ve üretici arayıp bulan antropolog Tangör Tan'dan dinliyoruz. Tangör beş gün boyunca sadece pilavı değil, sokakta ve gittiğimiz restoranlarda rastladığımız yemekleri, Mikla'nın hazine gibi mutfağında bulunan onlarca malzemeyi anlatıyor Fulvio'ya. Bayramiç'in beyaz şeftalisi, Karayaka kuzusu, Tıflıpaşa tahini, otlar, buğdaylar, peynirler, fıstıklar, baharatlar derken Fulvio'nun kafasında yapacağı yemekler oluşmaya başlıyor. İstanbul Yiyecek İçecek Grubu'nun tecrübeli kurumsal şefi Cihan Çetinkaya ise Fulvio'nun mutfaktaki en büyük kılavuzu. Fulvio, "patlıcandan tatlı yapmak istiyorum" dediğinde Cihan, mutfağımızda geleneksel anlamda patlıcanla tatlımın nasıl yapıldığını anlatıyor ona. Yerli peynirleri kullanarak ravioli yapmak istediğinde Bergama tulumu, Divle Obruk, Kars gravyeri, Bayramiç'ten gelen taze koyun peynirlerinin yanında bir de keskin aromalı kopanistiye çıkarıyor tezgaha. Fulvio çeşit çeşit peynirin oranını, yıllarını verdiği tecrübeyle göz kararı ayarlıyor, içine biraz taze nane ekliyor ve ortaya hiç beklemediğimiz ferahlıkta bir karışım çıkıyor.

Shuffle heyecanı

Günler içinde Gelinaz!'ın amacına ulaştığına bizzat şahit oluyorum. Tangör, Cihan, Mikla mutfağının vazgeçilmez Adem Usta, genç, tecrübeli tüm ekip ve Fulvio arasında şahane bir bilgi ve fikir alışverişi söz konusu. Ben de bütün bunlar olurken elçilik bahanesiyle mutfaktan ayrılmıyorum. Yaratıcı beyinlerin ilham alışımı ve bu ilhamdan kısa sürede çıkan sonucu izlemek (ve bu durumda yemek!) gibisi yok. Ama zaman kısıtlı ve sahne her zamankinden farklı. Bu gerçekle, sadece birkaç gün içinde yepyeni, sekiz tabaklık bir menü hazırlanıyor. Fulvio'nun imza yemeği olan nohut pürelisi karides dışında tümü yeni ve burada görüp etkilendiği malzemelerden ve yediği yemeklerden ortaya çıkan bir menü. Mikla'nın mutfağında tanıştığı Osmanlık pirinci ve Divle Obruk peyniri ile, sadece su ve tereyağı eklenerek risotto usulü yapılan pilav, barbunya'nın altına seriliyor. Gelir gelmez gözüne kestirdiği banyaların en ufakları ayıklanıyor; zeytinyağında kavrulup yemyeşil, hayatımda yediğim en "banya" tadında banya oluyor. Karpuz küp küp kesilip nane ve zencefille vakumlanıyor, bekledikçe daha da ferahlatıyor. Fulvio'nun çarşıda görüp sevdiği o taze zahter zeytinyağı ve sarımsakla kavrulup kömür ateşinde pişen ahtapota eşlik ediyor. Karayaka kuzusu şekerpare kayısı ve firikle birleşiyor. Bayramiç beyazı şurupta bekleyip baklava yufkasında pişiyor. Şeker ve tereyağında karamelize edilen patlıcan yanında baharatlı dondurmayla mükemmel ve sıra dışı bir tatlı son oluyor.

Ve 9 Temmuz günü biz henüz öğlen molasındayken, saat farkıyla Avustralya'daki Mehmet Gürs ilk Shuffle yemeğini başlatıyor. Yeni yılı karşılar gibi izliyoruz: Melbourne, Tokyo, Bangkok derken sıra gittikçe bize yaklaşıyor. Mutfakta denemeler sürerken, gözünden hiçbir detay kaçmayan Mikla'nın genel müdürü Sabiha Apaydın ve servis ekibi salonu hazırlıyor. Sabiha beş gündür Tangör, Cihan ve benimle birlikte Fulvio'ya eşlik eden grupta ve bir yandan da her akşam dolu olan restoranı yönetiyor ama gerekenleri, ters gidebilecekler için alınması gereken her türlü önlemi çoktan düşünmüş. Ekibi konser öncesi ısınan orkestra gibi; sakın ve senkronize bir şekilde masa düzenleri kontrol ediliyor, o akşam için özel basılan menüler yerleştiriliyor. Akort tamam. Misafirler Mikla'nın o, insana "keşke kuş olsam" dediğinden terasında toplanıyor. Aralarında yaz programını bu akşama göre ayarlayanlar, aylar öncesinden bilet alanlar, sanatçılar, şefler, yazarlar ve Gelinaz!'ın organizatörleri Andrea Petri ve Alexandra Swenden de var. Yemeğe geçmeden hemen önce gizli şefin kim olduğu açıklanıyor. Sonunda! Fulvio Pierangelini alkışlar eşliğinde eline mikrofonu aldığında Shuffle heyecanı, günlerdir yaşadıklarımın, tanıştığı tatların, İstanbul'un hızlı temposunun izleri yüzünden okunuyor.

İlk ve son kez gerçekleşen Grand Gelinaz! Shuffle yemeğinde gece boyunca yemekler kadar olayın heyecanı konuşuluyor. Avustralya ve Uzakdoğu'daki Gelinaz! yemekleri bitmiş, Avrupa'dakiler başlamış, sıra Amerika'nın doğu yakasında. Salonda "Fulvio ile nereleri gezdiniz", "Mehmet Gürs Avustralya'da ne yemekler yapmış", "Alain Ducasse hangi restorana düşmüş", "Massimo Bottura New York'taymış" gibi sorular fısıldanıyor; "ben gizli şefin kim olduğunu biliyordum", "Instagram'a koyduğum fotoğraftaki dövmelelerinden anladım" gibi iddialar uçuşuyor.

Ve en çok da önümüzdeki sene gerçekleşecek bir sonraki Gelinaz! projesinin coşkusu yankılanıyor. Çünkü yemeğin sonundaki açıklamada Mayıs 2016'da gerçekleşecek bir sonraki organizasyonun İstanbul'da yapılacağı anons edilmiş. Sanat ve yemeği birleştirecek Gelinaz! Plays İstanbul projesinin yine farklı, sıra dışı ve benzersiz olacağı kesin. Dünyanın en çok aranan yirmi beş şefinin İstanbul'a gelmesi, mutfağımızla tanışmaları, İstanbul'da bu çapta bir organizasyonun gerçekleşmesi... Ciddi bir gastronomik destinasyon olma yolundaki Türkiye'nin belleklere iyice yerleşmesi için nefis bir fırsat. Çıkacak fikirlere, görüş alışverişlerine ve tabii yemeklere yine taunklık etmek için sabırsızlanıyoruz! ♡



Misafir şef Mehmet Gürs ve Orana ekibi Gelinaz! Shuffle yemeği sonrası mutfakta.