

Välimeren MAKUJEN MESTARI

BARCELONASSA ASUVA SUOMALAISKOKKI
JANI PAASIKOSKI RAKASTAA LOIHTIA, LUODA SEKÄ
LUOTSATA MUITA VÄLIMEREN KEITTIÖSSÄ.

■ Teksti EEVA-MARIA HOOLI ■ Kuvat HAASTATELTAVA

Seurue siemailee viiniä ja popsii katkarapu-artistokka-pinchoja Barcelonan ylle levittyvällä kattoterassilla. Hymyt ovat korvissa. Maisemien ja herkkujen lisäksi mielialaa nostaa se, että jokainen on juuri saanut uusia kokemuksia ja onnistumisia keittiössä.

– Olemme viime vuodesta asti rakentaneet gastronomisia seikkailuja Välimeren keittiöön perustuen, kertoo ryhmää isännöivä suomalaiskokki **Jani Paasikoski**.

Kichen tarjoaa kokkaus-sessioita ullakkohuoneistossa, vierailuja katalonialaisille viinitiloille ja räätälöityjä gastronomisia päiviä kauppahallivierailuineen.

– Kokkauskursseja on tarjolla täällä Barcelonassa paljonkin, mutta me menemme vielä syvemmälle, Paasikoski sanoo.

Syvällä Barcelonan, Katalonian ja Espanjan ruoka- ja ravintolakulttuurissa mies todella onkin.

Juuri 40 vuotta täyttänyt Paasikoski on asunut Espanjassa 25 vuotta ja niistä Bar-

celonassa 15. Sinä aikana hän on noussut tähtiravintoloiden liesien ääressä apukokista keittömestariksi ja toiminut sittemmin ravintola-alan yrittäjänä, konsulttina ja ruokastailaajana.

Fuengirolan ja Sodankylän välillä kasvanut kokki on ammatillisesti hyvin juurtunut Kataloniaan.

– Vaikka kävinkin kokikoulun Suomessa, katalonialainen ja espanjalainen Välimeren keittiö on minun keittiöni.

TÄHTIÄ JA HUMMEREITA

Paasikosken tähtiravintolaura alkoi Via Veneto -ravintolasta, joka on pisimpään Michelin-tähteä pitänyt ravintola Kataloniassa.

– Se on Katalonian poliittisen johdon, kerman ja ylimystön suosima ravintola, joka on päivittäin täynnä.

– Opin siellä paljon. Ennen kaikkea määrien takia opit jäivät selkärankaan. Jossain ravintoloissa valmistetaan kymmenen hummeria viikossa, ja tapellaan kuka saa koskea niihin, mutta siellä oli

50 hummeria päivässä.

Kaksi ja puoli vuotta Via Venetossa olivat Paasikosken mukaan kuin peruskoulu katalonialaiseen keittiöön. Sieltä oppipolku jatkui muutaman mutkan kautta Dos Cielos -ravintolaan, jonka tv-kokkikaksoset **Sergio** ja **Javier Torres** olivat juuri avanneet Barcelonaan.

– Se oli kuin yliopisto siihen päälle. Se oli myös katalonialaista keittiötä, mutta vielä vaativampaa ja teknisempää.

Yhtäkkiä ovet olivat auki moneen suuntaan. Pian Paasikoski siirtyi keittömestariksi Cercle d'Amics -ravintolaan. Hän oli myös osakas ja ravintolapäällikkö, joka sekä suunnitteli että toteutti kaikki menuista alkaen.

– Siellä loin oman pienen maineeni. Sain hyviä kritiikkejä paikallisessa lehdistössä. Sitä kautta on ollut helpompi olla yrittäjänä.

Kahden ja puolen vuoden jälkeen Paasikoski paloi loppuun.

– Keittiö ja ravintolamaailma ovat kiehtovia, mutta en halua enää siihen orjuuttami-

seen ja olla suljettuna keittiössä kaikki viikonloput ja pyhät, kahden lapsen isä sanoo.

– Nyt elämänrytmi ja rutiini ovat ihan erit.

RUOKASTAILAAJAKSI JA PRIVATE CHEFIKSI

Paasikoski ei ole työskennellyt ravintolakeittiöissä seitsemään vuoteen konsultointikeikkoja lukuun ottamatta. Nykyään hän hyödyntää luomiaan kontakteja ja mainettaan yrittäjänä.

Kesäisin Paasikoski saattaa viettää viikkoja yksityiskokkina *Costa Bravan* luksushuville, mutta suurin osa tuloista tulee ruokastailaajan töistä. Paasikosken vakioasiakkaisiin kuuluvat muun muassa espanjalaiset RBA-lehtitalon ruokalehdet, kuten *Saber Cocinar* ja *Cocina Fácil*.

Hän nauttii luovista ruokastailaajan töistä, vaikka välillä se tuntuu ruoalla leikkimiseltä. Se, ettei maulla ole mitään merkitystä, ottaa kokin sydämeen.

– En pysty kokkaamaan niin, ettei se olisi syötävää, vaikka perinteisesti ruokakuvauksista ja mainospuolella

» SAIN HYVIÄ
KRITIIKKEJÄ
PAIKALLISESSA
LEHDISTÖSSÄ.
SITÄ KAUTTA
ON OLLUT
HELPOMPI OLLA
YRITTÄJÄNÄ.

Jani Paasikoski kutsuu
gastronomisille seikkailulle
Välimeren keittiöön.

tehdään paljon feikkijuttuja.

Paasikoski tekee kuvaus-annoksetkin reseptejä kunnioittaen. Silloin lopputulos on luonnollinen ja kaunis – kunhan mukana on esteettistä silmää ja luovuutta.

– Onneksi alan trendi on, että mennään luonnollisempaan suuntaan. Koko ajan käytetään vähemmän vippaskonsteja.

Joskus ne ovat esimerkiksi tv-mainoksien kuvauksissa pakollisia, jotta annos pysyy kasassa ja kauniina kuvausten ajan.

– Kokin luonne soti päiväpäivältä enemmän ottamaan vastaan esimerkiksi pussikeitto- tai valmispizzaprojekteja. Mieluummin teen töitä, jotka kannustavat ostamaan oikeita ja tuoreita raaka-aineita ja syömään paremmin.

KATALONIALAINEN KEITTIÖ YHDISTÄÄ VUOREN JA MEREN

Paasikoski luottaa ruoanlaitossa yleensäkin lähellä tuotettuihin ja terveellisiin raaka-aineisiin. Siitä kumpuaa rakkaus katalonialaiseen keittiöön.

– Parasta täällä on raaka-aineet. Katalonia on täynnä pieniä tuottajia, joilla on maailman huippuluokan tuotteita.

Paasikoski hehkuttaa myös Katalonian keittiön monipuolisuutta.

– Vuoret ja meri ovat vierivieressä pienellä alueella. Se antaa laajan skaalan keittiölle.

Mar y montaña eli liha- ja kalaruokien yhdistäminen pataruoissa onkin katalonialaisen keittiön erityispiirre.

– Maailmassa ei ole toista vastaavaa, jossa se olisi näin laajasti esillä.

ESPANJAN MARKKINOINNINNA PETRATTAVAA

Ylipäättään Välimeren keittiö on Paasikosken intohimo. Hän kuitenkin muistuttaa,



Private chefinä Jani Paasikoski pyöräyttää pöytään muun muassa fideuá-herkkupannun.

että se on vain yksi osa espanjalaisista ruokakulttuureista.

– Espanjalainen keittiö on satokausiin perustuva monipuolinen keittiö, johon kuuluvat sekä Atlantin rannikot, Välimeri ja vuoristot. Sitä kautta myös reseptiikka on hyvin laaja.

– Varsinaista espanjalaisista keittiöistä ei oikeastaan ole olemassaakaan. Jokaisella maakunnalla on oma identiteetti ja perinnekeittiö.

Onko sirpaleisuus syy siihen, ettei espanjalainen keittiö ole noussut suureen maailmanmaineeseen?

– Voi se olla osaltaan, mut-

ta pääsyy on se, että Espanja ei ole osannut markkinoida näitä rikkauksia. Se ei häviä tuotteiden tai raaka-aineiden laadussa yhtään esimerkiksi Ranskalle tai Italialle.

Ruokakulttuurin brändämisessä ei ole löydetty oikeita kanavia, eikä gastronomiaa ole osattu avata edes matkailijoille.

– On sanottu, että espanjalainen keittiö ei ole tunnettu, koska Espanja on iät ja ajat ollut keskiluokkaisen turismin kohde, jossa turisteille on tarjottu pieniä, pahanmakuisia ja ylihintaisia tapaksia.

Paasikosken mukaan maine kuitenkin paranee koko

Jani Paasikosken SUOSIKIT

■ **MIKÄ ON LEMPIRUOKASI?** *Jamon ibérico* -kinkku, poron kuivaliha ja *gazpacho*. Siinä näkyvät juuret. Äiti on Lapista kotoisin, ja sedällä on siellä porotila edelleen. Itse asuin osan lapsuudesta Sodankylässä, jonne muutimme Fuengirolan jälkeen. Se oli aikamoinen kulttuurishokki. Nykyään espanjalainen keittiö on minulle luonnollisempaa.

■ **MIKÄ ON SUOSIKKIRAACA-AINEESI?** Kalat ja äyriäiset. Ne ovat arvokkaita, eivätkä kestä virheitä. Jos keitit porkkanat ylikypsiksi se ei ole sama asia kuin pilata hummerin. Ne ovat haastavia, ja käsittely vaatii ammattitaitoa.

■ **MIKÄ ON SUOSIKKIRAVINTOLASI BARCELONASSA?** Bardeni on *Sagrada Família* kulmalla sijaitseva hyvään lihaan ja tapaksiin keskittyvä ravintola. Omistaja on valittu Katalonian parhaaksi kokiksi kymmenen vuotta sitten. Pidän siitä, että paikka on pitänyt pitkään kiinni omasta linjastaan.

■ **ENTÄ SUOMESSA?** Los Pollos -ravintola Tampereella. Se on **Toni Leskisen** omistama, espanjalaiseen grillattuun kanaan perustuva ravintola, jonka konseptia olin itse mukana luomassa. Listalla on grillikanaa ja siitä jalostettuja tuotteita sekä muuta espanjalaisista, kuten *churroja* ja *patatas bravas* -perunoita. Se on erilainen ravintola Suomessa.

ajan. Espanjalaiset arvostetut huippukokit kasvattavat sen tunnettavuutta.

Paasikoski itse osallistuu talkoisiin levittämällä espanjalaisen keittiön ilosanomaa suomalaisille ja muille ulkomaalaisille.

KAHDEN MIEHEN KICHEN

Palataan siis vielä intohimoisesti ruokaan suhtautuvan miehen uusimpaan projektiin – Kicheniin.

– Tutustuimme yhtiökumppani **Kimmo Nymanin** kanssa Barcelonan suomalaisten yrittäjien lounastapaamisissa. Huomasimme, että meillä on samanlaisia ajatuksia.

Syntyi Kichen, joka saattaa asiakkaita Välimeren trendikkään ja raikkaan keittiön makuihin ja tapoihin.

– Täydennämme hyvin toisiamme. Minä luon sisällön, ja markkinointialalla 25 vuotta ollut Kimmo kehittää imagoa ja brändiä.

Kokkaus- ja *show cooking* -tapahtumien lisäksi Kichen tarjoaa viini- ja gourmet-tuotteiden verkkokaupan.

Kichenin gastronomiset elämykset Barcelonassa menivät keväällä jäihin juuri, kun niiden oli tarkoitus toden teolla käynnistyä. Ruokaseikkailut jatkuvat, kun koronapandemian muuttama matkustustilanne sallii.

Kichenin lisäksi Paasikosken uusiin projekteihin kuuluu ruokapalsta *Olé*-lehdessä. Ruokaguru alkaa jakaa helppoja ja innovatiivisia espanjalaisia reseptejä.

– Lisäksi lukijat saavat hyödyllistä tietoa, millä selvittää niin kauppahallien tiskeillä kuin paikallisten herkkusuiden suosimissa ravintoloissa. Neuvojen avulla voi löytää uusia Välimeren raaka-aineita ja nauttia Iberian niemimaan gastronomiasta aitoon espanjalaiseen tyyliin, Paasikoski lupaa. ■