

NUEVO LATINO

# Bum hispano-gastronomije

Novi hit američke restoranske scene kuha se već godinama u Miamiu, a onda je krenuo pokoriti i ostatak Amerike - prvo New York, pa Chicago, San Francisco, Los Angeles... Tihu revoluciju započeo je lanac restorana Nuevo Latino, a latino chefovi nove su zvijezde američke kuhinje PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

**U**mak je najvažniji. Svaki majstor ima svoj umak, a važno je da on istovremeno ima i slatkoće i pikantnosti, te da omjer začina bude idealan za određeni dio mesa. Ja svoj umak, kao uostalom i sve drugo, radim s pomakom. Sa sastojcima koje nitko drugi ne rabi - govori nam **Ramon Medrano** dok ga gledamo kako uz rebrica stavlja "svoj" *barbecue* umak u kome je, uz neke neuobičajene začine, glavni "tajni" sastojak - guava.

Ramon je, uz umak, dosta vremena potrošio i pripremajući "špagete" od trputca (plod tropskog drveta sličan banani, okusa sirupa protiv suhog kašlja) koje je ispržio u dubokom ulju i usred tanjura s rebarcima složio u efektan rumeni toranj. Vremena je trebalo i za izradu daske za surfanje, također od trputca, priloga uz svinjske kotlete.

"Kod mene sve mora biti ukusno, ali i zabavno. Recimo,

New York *steak* serviram okomito, naslonjen na pire od slatkog krumpira i đumbira", opisuje jelo El Mariachi. To što na vrh uspravljenog steaka dolazi još i sombrero, napravljen od kobasice *chorizo* i *jalapeño* papričice, nikako ne znači da "zabavno" ovdje znači neozbiljno.

Ova scena odvija se u kuhinji elegantnog modernog restorana **Yuca** na Lincoln Roadu u Miamiu, gastro-epicentru ultramondenog South Beacha (od milja SoBe), najjužnijeg i najatraktivnijeg dijela Miami Beacha. Tu su jedan do drugog nagurani restorani što nude široku paletu kuhinja - od kubanske, kineske i japanske do francuske i talijanske. Naravno, prevladavaju oni specijalizirani za ribu i rakove, ali ima i dosta *sushi* barova te *steakhousea*. Zahvaljujući okolnim luksuznim hotelima, posebno Delano Hotelu, čiji dizajn potpisuje sveprisutni Philippe Starck, klijentele ne nedostaje. Yuca je, naime, stalno puna turista sa stilom, ali zahvaljujući neposrednoj blizini studija MTV Latina i Latin American odjeljka Sony Musica, i estradnih zvijezda, *moviera* and *shakersa* latino glazbe, te predstavlja popularno ishodište za noćni provod na obližnjem Ocean Driveu, ulici koju, ne bez razloga,



prati fama najluđeg noćnog provoda u Sjedinjenim Američkim Državama.

Naravno, u Yuci nismo slučajno. U počecima ovog restorana kuhinju je vodio današnji *star chef Douglas Rodriguez* (Medrano mu je bio *sous-chef*) te publici predstavljao novost koju je, zajedno s vlasnikom restorana, Efrainom Veigom, nazvao *Nuevo Latino*. U međuvremenu, Rodriguez je, prošetaвши kuhinjama nekoliko restorana, postao zvijezda, a *Nuevo Latino* prošle godine postao američki nacionalni gastro-hit. No, nikako ne na brzinu, jer novome je trendu, baš kao nekad i *sushiju* (početkom 80-ih kušao ga je rijetko koji Amerikanac) trebalo desetak godina do pune afirmacije.

Naime, nakon početaka u restoranu Yuca u South Beachu, kad su novinari i gurmani novi stil nazivali *New Caribbean*, *New Floridian* ili čak *New Floribbean*, Rodriguez je svojim jelima najprije zarazio New York, gdje je postigao veliki uspjeh restoranom Patria te, uz hvalospjeve New York Timesa, New Yorkera i Gourmeta, uknjižio brojne nagrade, među kojima najprestižniji James Beard Award kao *Rising Star of the Year*. Potom su *Nuevo Latino* afirmirali njegovi sljedbenici iz Miamiu - **Norman Van Aken**, **Robin Haas** i **Mark Militello** te čitav niz *chefova* iz Chicaga, Philadelphije, Los Angelesa, San Antonia, Dallasa,

**OLA** (na slici gore) interijer najpopularnijeg latino ribljeg restorana u kojem možete isprobati sva čuda poput sushija, sashimija i općenito svega što ne diše na pluća. A za sve je zaslužni zvjezdani chef Douglas Rodriguez (na slici sasvim gore). Mislite li da je jadranska riba najukusnija?



**SOUTH BEACH** Policajce iz "Poroka Miamiu" nismo sreli, ali sve je ostalo prekrasno kao u seriji. Uglavnom, toplo, živahno, živopisno i nepcu jako ugodno







**OLA** (na slici gore) Naš se gastro suradnik nekako uspio uvući u kuhinju ovog popularnog restorana u South Beachu. Delicije (desno) govore same za sebe...



**YUCA** (slika dolje) Prizor iz kuhinje kubanskih, i ne samo kubanskih, gastro-freakova, koja izvana (dolje desno) uopće ne djeluje toliko trendseterski, koliko oduševljava vrhunski jelovnik (gore desno)



Ola u Sanctuary Hotelu u Miamiu, jednom od nekoliko vodećih u gradu, kada je *Nuevo Latino* u pitanju.

Yuca, restoran gdje se trend rodio, lokal je na dvije etaže, prestižno smješten na uglu Lincoln Rooda. Danas ga okružuju francuske *brasserije*, moderni *cigar lounge* barovi, ali i restorani klubovi popularnih osoba, poput Michaela Cainea, Sylvestera Stallonea, Olivera Stonea, Seana Penna i onih koji su se zarazili klimom, koktelima, kuhinjom i provodom koje nudi Miami. Yuca je među prvim trendovskim lokalima u kvartu, a ciljala je na publiku iz modernih ureda okolnih poslovnih zgrada, posebno onih glazbene industrije. Otud i njeno ime koje, osim na biljku čiji kuhani korijeni Kubanci vole jesti začinjen maslinovim uljem i češnjakom, upućuje na lokalnu popularnu skraćenicu *young urban* (ili *upscale*) Cuban-American.

"Mi smo bili prvi američki restoran koji je tradicionalnoj kubanskoj i latinoameričkoj kuhinji pristupio na posve nov način jer je to zahtijevala naša klijentela", kaže nam vlasnik Yuke Efrain Veiga. "Njima se sviđalo što mogu uživati u jelima koja poznaju od djetinjstva, a da time krv ne pune kolesterolom." Ako tu i nema izdašnih kubanskih sendviča, jelovnik je pun starih lokalnih favorita, poput *ropa vieja* (stara odjeća) – sjeckane govedine pirjane u crvenome vinu. Popularna karijska riba *mahi mahi* služi se pržena u tavi s *fufuom* (pire od trputca), dok su tradicionalni kukuruzni *tamales* (vrsta palačinke parene u kori od kukuruznog klipa) obogaćeni vrganjima i slanutom.

Rodriguezova je Ola rezultat stalnog razvijanja *Nuevo Latina*. Eksperimentirajući s jelima u nizu vlastitih restorana u New Yorku, Philadelphiji, Arizoni i Chicagu, Douglas je u rodnom Miamiu došao do začudnih jela koja okusima, sastojcima i idejama posežu na sve strane svijeta. Njegov najnoviji jelovnik nudi i veća iznenađenja poput - *sushija*.

"Da, *sushi*, ali ne kao u japanskim restoranima, već s odmakom. Nazovimo ga *Japanino Latino*, jer ga radim s raznom ribom – od tropske do bakalara i s avokadom, peršinom, kiselim vrhnjem te kremastim sirom. Jelo zadržava atraktivnost *sushija*, ali mu dodaje elemente koji ga čine uzbudljivim – i zabavnim. Ja to nazivam *Food Partyjem*".

Zabava je, očito, jedna od ključnih riječi kad je u pitanju *Nuevo Latino*, pa stoga nije čudo što je ovaj fenomen nastao baš u South Beachu. Mjesto čije su vedute i pejzaže u svijet 80-ih lansirali "Miami Vice" i čuvena reklamna kampanja Calvina Kleina zapravo je trokut sačinjen od dvjestotinjak blokova zgrada, ugrubo omeđen Lincoln Roadom i oceanom. Danas je to područje krcato modnim agencijama, glazbenim studijima i tren-



dovskim lokalima, pa ono za mnoge turiste, koji se odavde ne maknu ni do Miami Downtowna - i jest Miami.

Većina ovdje ionako dolazi samo zbog dvije stvari – uzbudljive dnevne gužve uz pješčanu plažu, s paradom preplanule mondene mase, kabrioleta i motocikala te žestokog noćnog provoda u bezbrojnim barovima, restoranima i klubovima. Ako su tu scenu proslavile zvijezde poput Glorije Estefan, Beyoncé, Mary J. Blige, Venus Williams i Pamele Anderson, posljednjih godina, kad se piše o uzbuđenju South Beacha, obvezno se u istome dahu sa zvjezdanim imenima, glazbom i lokalnim party poligonima spominje i *Nuevo Latino*, jedini ozbiljni kulinarski trend kod kojega se zabava pretpostavlja gastro-filozofiji.

"To ne znači da *Nuevo Latino* nije sofisticiran. Ti *chefovi* svoj rad temelje na razumijevanju francuskih tehnika", tvrdi Rodriguez. "Ja u latino kuhinju vrlo oprezno i smisleno unosim utjecaje kineske, japanske, talijanske i marokanske kuhinje. U tome se i sastoji uzbudljivost okusa i izgleda jela, dakle ono što gostu nudi i element zabave."

No, da *Nuevo Latino* pristojno funkcionira i izvan nestvarna *party* ugodaja tropskog South Beacha, pokazalo se prošle godine kada je trend definitivno osvojio i druge gradove SAD-a. U New Yorku već ima desetak restorana koji s ponosom ističu da služe *Nuevo Latino*, a predvodi ih **Calle Ocho** na Upper West Sideu o kojem Michelinov vodič

## NA KULINARSKE TRENDOVE JAKO UTJEČU I PROMJENE U SASTAVU STANOVNIŠTVA. U SAD-U JE 1990. BILO 9 POSTO LJUDI HISPANSKOG PODRIJETLA, A DANAS IH JE VEĆ 15

za 2008. piše: "Tražite dobru hranu i dobru zabavu? Došli ste na pravo mjesto". Nazvan po živopisnoj ulici u središtu Male Havane u Miamiu, Calle Ocho (Eight Street na španjolskom) sa svojih 200 mjesta, u subotu kasno navečer bio je autentični raspojasani *party* koji kao da je, nekim čudom, presađen iz Miamijske. Uza sve čekanje i gungulu, jela koja smo kušali ne bi razočarala ni najstrože gurmane.

Danas gotovo svaki veći američki grad ima po nekoliko restorana kao što je Calle Ocho i svi dobro rađe. Stručnjaci drže da bojazni da će trend jenjati - nema, jer mu u prilog ide spori uspon (slično primjeru *sushija*), ulazak latino kulture u *mainstream*, ali i činjenica da na kulinarske trendove itekako utječu promjene u sastavu stanovništva. Naime, 1990. bilo je 9 posto Amerikanaca hispanskog podrijetla, 2000. već 12, a trenutno ih je čak oko 15 posto.

Da je *Nuevo Latino* općeprihvaćena stvar potvrdio je naš prošlogodišnji posjet American Culinary Instituteu u Hyde Parku, nedaleko od New Yorka. U American Bountyju, glavnom od nekoliko restorana ove tradicionalnoj francuskoj kuhinji odane obrazovne institucije, u ponudi za ručak bio je i trosljedni *Nuevo Latino* meni koji je osmislio diplomant meksičkog podrijetla Eduardo Morali. U napomeni je stajalo: "*Nuevo Latino* kuhinjom American Bounty predstavlja bogatstvo i raznovrsnost svih regija Latinske Amerike". O zabavi i partyju nije bilo riječi, ali jela poput jakobovih kapica s glazurom od *tamarinda* i *piloncilla*, *steaka* s koricom od kokosa s cvjetovima tikvice punjenim pireom od juke te *churrosa* (hrustavo prženo tijesto) s cimetom, vanilin-šećerom i karamel sladoledom od kozjeg mlijeka, dokazala su nam da je šareni, začinjeni i zabavni Food Party probio i granice najdosljednijih čuvara Escoffierova naslijeđa. 🍴

## Vodič po američkim Nuevo Latino restoranima



**YUCA** 501 LINCOLN ROAD, MIAMI BEACH  
Kolijevka *Nuevo Latina* i najvažnije mjesto na South Beachu za poklonike devize "vidi i budi viđen". Kozmopolitsko društvo i lokalni mogući (privlače puno modela i *wannabe* latino-pjevačica). Probati: sve je neobično i izvanredno.



**OLA** 1745 JAMES AVENUE, MIAMI BEACH  
Restoran star chefa i oca *Nuevo Latina* Douglasa Rodrigueza jedno je od rijetkih mirnijih mjesta South Beacha. Idealno mjesto za ljubitelje *sushija* i *sashimija*, u *latino style* verziji. Probati: sirovu ribu mariniranu u limeti s chilijem, hrskavu svinjetinu s jukom i Key Lime Pie.



**ANTIGUA AT MACARENA** 1334 WASHINGTON AVENUE, MIAMI BEACH  
Restoran koji već osam godina oduševljava pan-latino specijalitetima s naglaskom na španjolskoj kuhinji. Posebnost restorana je da sva glavna jela dolaze s pripadajućim predjelom, uključeni u cijenu: Probati: *Tapas Trilogy* i sve uz što stoji bilješku: Antigua (chefova domovina).



**FOOD CAFÉ** 130 NE 40TH ST., MIAMI BEACH  
Omiljeno okupljalište lokalnih trendsetera. Chef i vlasnica Lorena Garcia stvorila je ugodan lokal, gdje uz laganu pozadinsku latino glazbu služi jela izrazito latinoameričkih okusa, sve po vrlo pristojnim cijenama. Probati: *Marinated Grilled Calamari* i *Cilantro Lime Charred Steak*.



**NOVECENTO** 1080 ALTON ROAD, MIAMI BEACH  
Chef Medici, podrijetlom iz Urugvaja, francuskim metodama spravlja rafiniranu mješavinu (nije fuzija) tradicionalne argentinske, mediteranske i pan-latino kuhinje koju neki umjesto *Nuevo Latino* zovu *Nuevo Bistro*. Probati: sendviče, salate i specijalitet dana.



**CALLE OCHO** 446 COLUMBUS AVE. (IZMEĐU 81ST & 82ND STS.), NEW YORK  
Iznimno zabavno mjesto s dobitnom formulom: salsa + tropski kokteli + slasna hrana. Jela s najrazličitijim utjecajima - od argentinskih i portorikanskih do kubanskih i peruanskih. Probati: *jerk pork chop*, *banana-leaf wrapped snapper*, *panela glazed salmon*, bilo što s jukom i trputcem.



**DeLa COSTA** 465 E. ILLINOIS ST., CHICAGO  
Najnoviji u nizu uspješnih restorana Douglasa Rodrigueza pokazuje svu raskoš njegova talenta i ono do čega je došao sustavnim radom - *Nuevo Latino* s bezbroj ideja i referenci koji je Chicago Tribune nedavno nagradio s tri (od maksimalne četiri) zvjezdice. Probati: sve, posebno latino verzije *sushija* i *sashimija*.



**FONDA** 1501 SOLANO AVE., ALBANY, (EAST) SAN FRANCISCO  
Restoran koji nudi iznimno sofisticiranu verziju *Nuevo Latina* za poznavatelje trenda. Tvrdnja Michelinova vodiča ("Porcije su možda male, ali zato su okusi veliki") najbolje opisuje kuhinju koja se ne boji jakih začina. Probati: salsa negra, tacose s pačjim mesom, *passionfruit crème brûlée*.



**XIOMARA ON MELROSE** 6101 MELROSE AVE. (KOD SEWARD ST.), LA  
Luksuzno-stariški restoran poznatog kubanskog chefa Xiomara Ardoline, čiji kreativan i svjež pristup *Nuevo Latino* jednako oduševljava goste i kritiku, nudi prekrasan romantičan doživljaj uz svijeće. Probati: janječju koljenicu s malangom, *nuevo cubano chicken patacones* s dvostruko pohanim trputcem.