



ADRIANO ZUMBO

„WILLY WONKA JUŽNE HEMISFERE

ADRIANO ZUMBO nije obični slastičar. Njegove dekadentne, luksuzne, a ponekad i „zločeste“ kreacije izazivaju jednako oduševljenje i kritičara i kupaca, i to s punim pravom, jer su jedinstvene po konceptu i izvedbi. Njegova slastičarnica u Sydneyu na svjetskom je glasu, a sad planira rasprostrijeti se do Pariza, Londona, New Yorka i Tokija



PIŠE
VELIMIR
CINDRIĆ

Lucas Rides the Tube, Water My Melons, Escape From the Colombian Rainforest... samo su neka od vrlo neobičnih imena kolača koji se mogu kupiti u trgovinama slastičara Adriana Zumba u Sydneyu. Ako će ljubitelji erotike i igara riječi već prepoznati prva dva (usput, Sydney nema podzemne željeznice), treći neće uputiti na Indianu Jonesa (on je originalno harao peruanskim divljinama) ili nekog drugog pustolovnog junaka, već na glavnu kolumbijsku proizvođačku i distributersku djelatnost (doduše, ilegalnu).

- Taj kolač, koji izgleda kao kantica Coca-Cola (!), priča priču o meni u doba mog naukovanja, dok sam još bio prilično divlji i rabio određene supstance... Dakle, radi se o psihodeličnoj stvari, makar je ovaj kolač sasvim bezopasan i jako ukusan - sa smješkom nam priča Adriano Zumbo.

Neobično za slastičara? Naravno. Ali, Adriano Zumbo i nije obični slastičar. Njegove dekadentne, luksuzne, a ponekad i „zločeste“ kreacije izazivaju jednako oduševljenje i kritičara i kupaca, i to s punim pravom, jer su jedinstvene po konceptu i izvedbi. Istina, danas on za dobro raspoloženje više ne mora posezati za zabranjenim stimulantima, jer su mu dovoljni njegov uspjeh, slava i - vlastite zalihe.

- Da. Dnevno pojedem oko osam šaka čokolade, ravno iz kutije, za vrijeme posla. A redovito obavljam i „kontrolu kvalitete“ kolača. Kad jednom krenem, jednostavno ne mogu stati... - smije se Adriano dok razgovaramo u njegovu uredu iznad jedne od četiri sidnejska lokala tog slatkog magičara, kojeg tisak, pomalo smiješno, voli nazivati „sweet assasin“ i „dark lord of the pastry kitchen“.

Taj 30-godišnjak, koji je na slastičarsku scenu banuo 2007., naizgled niotkuđ, i to u Sydneyu, daleko od slastičarskih epicentara kakvi su Francuska i Španjolska, već punih šest godina skuplja oduševljene kritike za svoju slatku egzotiku i polako, pogotovo po izdavanju svoje prve knjige recepata (vidi okvir), svijetom širi famu o svome neobičnom i posve originalnom svijetu kolača i slastica, koje nemaju gotovo ništa zajedničkoga s ostatkom svjetske slastičarske elite.

Doduše, kvaliteta namirnica je ista, tehnike slične, a krajnji rezultat slastan kao i u slučaju drugih vodećih slastičarskih imena mlade generacije, poput Oriola i Isaaca Balaguera, Ramona Morata, Miguela Sierre, Carlosa Mampela, Abrahama Balaguera, Davida Pallasa i Abrahama Palomequea. No, Zumbov je svijet znatno zabavniji i jedinstven po svojoj razigranosti...

Prepoznali su to odmah stanovnici sidnejskoga poluotoka Balmain, šarmantne četvrti prepune zanimljivih trgovina, galerija, kafića,

ZUMBO BY ADRIANO ZUMBO

Prva knjiga recepata Adriana Zumba svojevrsno je putovanje kroz začudni svijet slatkih delicija. Njegove kreacije i kombinacije okusa nevjerovatno su odvažne, iznenađujuće i - vrlo ukusne. Od macarona, koji se tope u ustima do njegovih klasika, poput „Escape From Columbian Rainforest“ i „Cereal Killa“, predstavljenih sjajnim fotografijama, sve odreda slastice koje jasno pokazuju zašto je Zumbo toliko popularan. „Nakon što sam dobro proučio ovu knjigu, još više cijenim njegov rad“, napisao je jedan kritičar.



SNIMIO
JUSTIN
MACKINTOSH



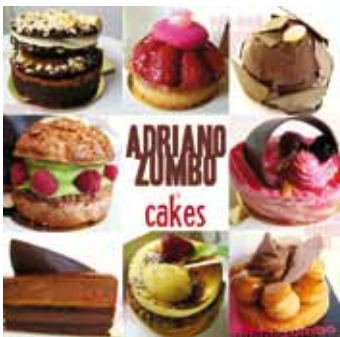
OD SVOJIH UČITELJA, VODEĆIH EUROPSKIH SLASTIČARA, ZUMBO JE PREUZEIO I KONCEPT PREDSTAVLJANJA SEZONSKIH KOLEKCIJA, PA SVAKA TRI-ČETIRI MJESECA IZBACUJE SERIJE POSVE NOVIH KOLAČA, KOJI SE DANAS POJAVLJUJU I NA SEZONSKIM MODNIM REVIJAMA U ZABAVNOJ ČETVRTI THE STAR (DESNO), GDJE SE NALAZI JEDNA OD ADRIANOVIH TRGOVINA

restorana i pubova, u neposrednoj blizini gradskog središta, gdje građani Sydneya vole vikendom doći na ručak, šetnju ili večernji izlazak. Naime, čim je u tom idiličnom kvartu u travnju 2007. otvorena minijaturna trgovina slasticama crno-ljubičasta logotipa s imenom tada nepoznatog slastičara, kolači u njegovu izlogu počeli su privlačiti prolaznike Darling Streetom, inače žilom kucavicom Balmaina.

TA „ZEMLJA ČUDA“, stisnuta između trgovine pićima i apoteke, ponudila je francuskim slastičarstvom inspiriran niz najizazovnijih i najinventivnijih kolača na južnoj hemisferi.

- Otvorio sam malu trgovinu, u kojoj sam radio s pomoćnikom i jednim naučnikom. Radili smo dan i noć. Ujutro rano napunili bismo vitrine svježim kolačima, *macaronima*, tortama, pitama, slatkim pecivom, nešto čokolade..., i onda to prodavali. Nastojao sam da to sve budu za Australiju potpuno nove stvari, i trebalo nam je neko vrijeme da napravimo širi repertoar. U početku su nam mušterije bile uglavnom lokalni stanovnici, no glas se vrlo brzo širio Sydneyem. Nakon tri mjeseca o nama su počele pisati novine i magazini, pa su ljudi počeli stizati u Balmain samo da bi posjetili našu slastičarnicu - prisjeća se Adriano Zumbo.

Kao što mu ime i govori, Adrianovi su korijeni talijanski. Roditelji su mu u Australiju doselili koncem 60-ih iz Kalabrije i nastanili se u malome mjestu Coonamble, 700 kilometara udaljenom od Sydneya. Kako Kalabrezi baš i nisu poznati po kolačima, Zumbo se slatkišima zarazio u samoposluživanju kojeg su vodili njegovi roditelji.



Adrianova popularnost donijela mu je i vlastiti televizijski šou te prvu knjigu recepata, što je razigrani Zumbo proslavio tetovažom Willyja Wonke, glavnog lika čuvenog dječjeg romana Roalda Dahla „Charlie i tvornica čokolade“, čiji duh i kreativni genij sâm sjajno utjelovljuje

vanju kojeg su vodili njegovi roditelji.

- Tu sam upoznao svijet slatkiša - lizaljki, čokoladica, bombona... Prije škole sam svratio do našeg dućana i napunio torbu slatkišima. U to doba gotovo i nisam jeo ništa drugo. Bio sam nemoguć kad je hrana bila u pitanju. Ništa mi se nije sviđalo osim slatkih stvari. Stalno sam bio u sukobu s mamom, jer je ona kuhala bogate ručkove i večere s kalabrijskim jelima, a ja ništa od toga nisam htio jesti. Popustio bih samo u slučaju bečkog odreska, možda tjestenine, ali bez ikakvog umaka... Nisam volio sir, povrće,

ništa iz mora... Ali, sve se promijenilo kad sam odrastao. Danas jedem sve i uživam u svemu, makar je ljubav za slatkim i dalje na prvome mjestu - govori Zumbo.

Spravljanje kolača zaintrigiralo ga je s 14 godina, kada je njegova starija sestra otvorila samoposluživanje s pekarnicom, gdje je on povremeno ispomagao. Naučio je raditi različite biskvite iz gotovih mješavina za kolače, i onda ih punio, radio maštovite glazure... Te je kolače počeo nositi u školu i svima su se svidjeli. Pohvale su mu godile, a kako mu škola baš i nije išla, pomislio je da bi mogao



NAKON TRI TRGOVINE U SYDNEJU (ROZELLE, BALMAIN, PYRMONT – LIJEVO) I JEDNE U IZLETIŠTU MANLY, ZUMBO PLANIRA JOŠ ČETIRI U MELBOURNEU I JEDNU U BRISBANEU, A ONDA KREĆE U OSVAJANJE SVIJETA



otići nekamo u slastičarski nauk. Sa 16 godina došao je u Sydney, prijavio se kao slastičarski pripravnik i tamo ostao do danas.

- U sve sam ušao ne znajući zapravo puno o svijetu slastičarstva. Tada, koncem 90-ih, u Sydneyu ionako nije bilo ničega sličnog onome što su slastičari radili u Europi. Još su uvijek vladali industrijski kolači s umjetnim kremama, razna preslatka peciva..., ne baš ukusne stvari. Kao naučnik promijenio sam više različitih poslova, učio razne stvari, a onda sam slučajno došao u restoran Wok-pool (prvi restoran danas slavnog chefa Neila Perryja), gdje mi je šef bio jedan slastičar posvećen svježim i prirodnim sastojcima. Tu sam ostao godinu i pol i naučio što su kvalitetne namirnice, vrhunska čokolada, pravo vrhnje, svježije voće... - sjeća se Adriano.

NO, ŠTO JE VIŠE RADIO, Zumbo je bio sve svjesniji nedostatka stručnog obrazovanja, pa je počeo istraživati kuda bi mogao otići. Put ga je 2003. odveo u Lyon, na *Coupe du Monde de la Pâtisserie*, najveće svjetsko natjecanje slastičara, a potom je odabrao Academie Lenôte, učilište s izvrsnom reputacijom i odličnim predavačima, gdje je u dva mjeseca puno naučio. Nakon toga bio je spreman za nekoliko tjedana stažiranja u ateljeu njegova velikog uzora, Pierra Herméa. Taj «Picasso slastičarstva», «slastičarski provokator» i «kralj modernog slastičarstva», kako ga nazivaju, već je godinama svojim kolekcijama slastica utjecao na sve svjetske slastičare.

- Puno sam o njemu čitao, o njegovoj filozofiji i njegovu jednostavnom načinu i čistim okusima, kojima želi pobuditi osjećaje i ugoditi ljudima. Najviše mi se svidjelo

OD MISS MARPLE DO DIVLJE WENDY

Nakon što nam je objasnio značenje imena kolača s kojima smo započeli ovaj tekst, Adriana smo pitali i za neka druga neobična iz nepreglednog niza zanimljivih kolača. Evo njegovih kratkih objašnjenja:



Miss Marple

„To je kolač posvećen poznatome liku Agathe Christie, koju ja jako volim, a temelji se na *mousseu* od javorova sirupa, pa otud igra riječi (engleski izraz za javor je „*maple*“, op.a.). Osim toga, kolač na vrhu ima prozirni disk od želea koji podsjeća na povećalo, koje je zaštitni znak detektiva. Aludira na to da treba otkriti što se nalazi unutar kolača.“



Sunny Cloud

„Svi kolači s rječju „*cloud*“ u imenu su na bazi bezea, koji podsjeća na oblak. Prvi među njima bio je Cloud 9, idiom koji se odnosi na osjećaj ushita i sreće, a zatim su došli „sunčani“ sa zrakama sunca, „olujni“ (ljubičast, od borovnica)...“

Camel Toe

„Radi se o čokoladnom bombonu punjenom crvenim vinom, rađeno u kalupu u obliku devina papka, koji podsjeća na oblik međunožja žene koja nosi tajice. Ideju je odredio kalup, a ime i boja punjenja



su se nametnuli sami. Najprije su mi rekli - ne možeš to tako nazvati... Ali ja sam mislio - zašto ne... duhovito je.“



Ed Knocked Me Up

„Ed je moj dobar prijatelj, inače popularan kod dama, i taj je kolač dio serije koja je započela kolačem nazvanim *Merry Me*, jer su sve djevojke htjele da ih oženi, pa je tako započela priča o njemu, koju sam ja popraatio imenima kolača. Onda je došao *Ed Knocked Me Up* (Ed me napumpao), kad je njegova djevojka ostala trudna, pa *Ed Has Twins*, kad je dobio blizance, zatim *Ed Knocks the Cradle*, *Ed & Sons First Day at School* (kutija za užinu s kolačem u obliku sendviča i komadom voća)... i tako dalje. Ta serija i dalje prati njegov život, a posljednji se kolač zove *Ed Has Only One Ball*, jer su mu,

u međuvremenu, odstranili jedan testis (tortica s kuglicom u sredini).“



It's Not a Hamburger

„Ljudi su u Sydneyu, kad sam ih prvi put ponudio, macarone često zvali hamburgerima, pa ih je taj kolač trebao navesti da ih prestanu tako zvati.“



Wheely Wildly Wendy

„Kolač nazvan prema jednoj djevojci koju nikada nisam sreo. Njezino je ime Wendy i od nje sam dobio pismo s molbom da nazovem jedan kolač njezinim imenom (smijeh). Prema onome što je napisala, činila se prilično divljom. To je jedini put da sam neki kolač nazvao po nekome koga ne poznajem. Inače pripada seriji kolača nazvanoj *Wheely Goods*, jer su okrugli sa zavojitim punjenjem. Sva njihova imena započinju riječju *Wheely*. Rekli su mi u trgovini da je Wendy jednom došla kupiti taj kolač i pohvalila se da je nazvan po njoj.“

to što njegovi kolači često izvana izgledaju jednostavno, dok se unutar njih skrivaju različiti okusi i texture, nezaboravan doživljaj za nepce. Isto tako, njegova je filozofija da život nije savršen, pa nije važno ukoliko kolač negdje ima neku slučajnu kapljicu ili trag. Oduševila me organizacija i usredotočenost na posao u njegovu ateljeu. Kod nas u Australiji radi se puno opuštenije, uz priču, jer meni više odgovara da je posao ujedno i zabavan. Radimo pet dana u tjednu, 10 do 15

sati dnevno i sve se napravi, ali ležernije i uz više zabave - objašnjava Zumbo.

Za rada kod Pierra Herméa već je razmišljao o svojem sljedećem koraku. Doznao je da u Melbourne, povodom tamošnjeg Food & Wine Festivala, dolazi Ramon Morató, jedan od glavnih protagonista pokreta „novog slastičarstva“. Poznatome katalonskom slastičaru poslao je e-mail iz svoje hotelske sobe u Parizu i ponudio mu besplatno svoju pomoć za vrijeme boravka u Melbourneu. Morató



ULAZ U SJEDIŠTE ZUMBOVA CARSTVA U ČETVRTI ROZELLE, GDJE SE NALAZE ADRIANOV STUDIO I CAFÉ, A VIKENDOM I DESERT-RESTORAN (DESNO, S NAŠIM SURADNIKOM)

mu je odgovorio već drugog dana, prihvaćajući ponudu s oduševljenjem.

- Dva sam tjedna s njim radio po 14 sati dnevno i bilo je fantastično. Puno toga sam od njega naučio, jer je nevjerojatno maštovit slastičar i inteligentan čovjek, s potpuno razrađenom osobnom filozofijom. Fascinirao me način na koji je gledao na arhitekturu, na minimalizam, umjetnost uopće..., što je sve rabio kao inspiraciju za svoje kolače. Nakon toga, ni na što više nisam gledao na isti način. Prije dvije godine proveo sam dva mjeseca u njegovom studiju, a onda i kod Carlosa Mampela i Abrahama Balaguera, što je znatno proširilo moje vidike - govori Adriano.

Nakon toga, u Australiji više nije mogao raditi za druge i odlučio je otvoriti vlastiti lokal, što je i bio njegov san otkad se počeo baviti slastičarstvom. Posao u trgovini išao je izvrsno, redovi pred njom postajali su sve duži, a Zumbova se kreativnost razvijala iz godine u godinu. Od europskih slastičara preuzeo je koncept sezonskih kolekcija slastica i počeo svaka četiri mjeseca potpuno mijenjati ponudu kolača.

NAKON SAMO GODINU DANA, u Rozelleu, kvartu koji čini korijen poluotoka Balmain, otvorio je i novi lokal, mali café s devet barskih stolaca, koji kroz staklo pruža pogled u kuhinju u kojoj Adrianova ekipa spravlja slastice, a koja nudi i različite vrste kruha i slanih zalogaja. Dvije godine kasnije, caféu je na katu dodan novi prostor sa stolovima, koji se petkom i subotom pretvara u desert-restoran, u kojem Zumbo nudi degustacijski meni deserata od deset slijedova. Niz započinje desertima na rubu slanog i slatkog, nastavlja s manje slatkim, a završava klasično slatkim slijedovima.

Adriano i inače voli raditi na kolačima i desertima koji se kreću tankom linijom između slanog i slatkog, što je ujedno i općeniti trend vodećih svjetskih slastičara posljednjih desetak godina.

Jedan od najzabavnijih i ujedno najoriginalnijih aspekata Adrianovih kolača su njihova imena. Sve je počelo slučajno s jednim kolačem, a kada su se svi tome smijali, pojavili su se i drugi, što je onda preraslo u čitave serije te postalo Zumbov zaštitni znak.

- Znaite, kad odete u slastičarnicu kupiti, recimo, čokoladni kolač i on se zove „kolač od čokolade“, vaš je doživljaj bezličan. Kolač će možda biti fin, ali sve zajedno nije nikakvo posebno iskustvo. Mojim kolačima dajem



Adrianovi su korijeni talijanski. Roditelji su mu u Australiju doselili iz Kalabrije i nastanili se u malome mjestu 700 kilometara udaljenom od Sydneya. Kako Kalabrezi baš i nisu poznati po kolačima, Zumbo se slatkišima zarazio u samoposluživanju kojeg su vodili njegovi roditelji

imena prema pričama, prema nečemu na što me podsjećaju, bilo iz moga života, vezano uz moje prijatelje ili rabim neku poznatu australsku poslovicu, tako da ljudima ta imena počnu nešto značiti, nešto što je vezano uz njihove živote i iskustva. Moju priču mogu interpretirati i na sasvim drugi način, mogu joj se nasmejati, bilo što... I pokazalo se da je to potpuno originalna stvar - smije se Adriano (vidi okvir).

Drugi zaštitni znak Adriana Zumba jest *macaron*, ekspresivni predstavnik visokog francuskog slastičarstva i paradna disciplina većine svjetskih slastičara. No, i tu se on nastoji odmaknuti od dobro poznatih kombinacija okusa za tu vrstu kolača, poput vanilije, *passion fruita* i maline, pa se često igra posve originalnim stvarima, poput kokica sa slanim maslacem, pudingom od riže, rižotom od naranče i šafrana, spojem borovnica i lavande... Najluđi među njima su oni s okusima crnih kalamata maslina, pečene vanilije, vegemitea (australski namaz od ekstrakta kvasca, op.a.) na kruhu od kvasa, izgorjeloga toasta, s bombonom od bergamota u sredini punjenja i još mnoštvo drugih.

- Do sada smo osmislili gotovo 400 različitih *macarona*. Ne znam jesu li baš sve kombinacije potpuno originalne, ali radimo ih na

potpuno originalan način. Kao i kod kolača, i kod *macarona* svaka tri-četiri mjeseca mijenjamo kombinacije okusa, ali i između dvaju novih radimo i favorite iz starih kolekcija. Pa ih onda nudimo dva tjedna ili mjesec dana, tako da ljudi ponovo mogu jesti kolač ili *macaron* koji su nekada voljeli. Tako je i nama samima zabavnije raditi - objašnjava Adriano.

ZUMBO TVRDI DA SU ZAPRAVO teksture jedan od najzanimljivijih elemenata kolača i deserta, jer jednolična tekstura postaje dosadna već nakon nekoliko zalogaja, pa čak u slučaju, recimo, savršenog *mousse*a od čokolade. Zato uvijek, uz kombinaciju okusa, pokušava da njegovi kolači u jednom zalogaju imaju istovremeno nešto čvrsto, hrustavo i kremasto, tako da se u ustima stalno nešto događa. No, jednako mu je tako važan i društveni kontekst njegovih slatkih kreacija.

- Obožavam u svojim kolačima rabiti sjećanja iz djetinjstva i iskustva iz svakodnevnog života. To korespondira i s ljudima koji te kolače jedu. Baš mi je nedavno u posjet došla majka i donijela sa sobom svježi grašak koji je uzgojila u svom vrtu. I kad sam vidio kako ga čisti, pomislio sam da bi izvanredno izgledao u nekom kolaču. Odmah sam zamislio *eclair*e punjen graškom, i već radim na toj ideji - daje primjer Zumbo.

Adrianova popularnost donijela mu je prethodne godine i vlastiti televizijski šou te prvu knjigu recepata, što je razigrani Zumbo proslavio tetovažom Willyja Wonke, glavnog lika čuvenog dječjeg romana Roalda Dahla „Charlie i tvornica čokolade“, čiji duh i kreativni genij sjajno utjelovljuje sam Adriano Zumbo (dok smo razgledali prilično realističnu tetovažu, povjerio nam se da uskoro planira još istetovirati i keks od đumbira u obliku čovječuljka, pa čak i čitav recept za *macaron* na leđima).

Nakon spomenuta dva lokala, Adriano je koncem 2010. otvorio i jednu elegantnu slastičarnicu u Manlyju, omiljenom sidnejskom izletištu s poznatom oceanskom plažom, 20 minuta vožnje trajektom udaljeno od sidnejske luke, a sve upotpunio najnovijom atraktivnom trgovinom u Tre Staru, vodećoj sidnejskoj destinaciji za zabavu (kompleks hotela, stanova, igraonica, restorana, barova i kafića), smještenoj u četvrti Pyrmont.

- Time sam ispunio plan za četiri trgovine u Sydneyu. Sada pripremamo još četiri u Melbourneu, pa jednu u Brisbanu..., a onda bih volio otvoriti salone u Tokiju, Parizu, Londonu, New Yorku, Las Vegasu... To su moji veliki snovi. I Willy Wonka je stvarao snove, slatku zemlju čudesa. Snove morate imati, jer se baš sve može ostvariti - zaključuje Zumbo.