

VELIMIR CINDRIĆ

INTERVJU S MADRID FUSIÓNÁ: Alejandro Chamorro

Alejandro Chamorro je chef restorana Nuema u ekvadorske glavnom gradu Quito, koji je osmislio kulinarску ponudu temeljenu na stalnoj transformaciji lokalnih proizvoda i golemoj gastronomskoj kulturi Ekvadora.

Chamorro, rođen u Ekvadoru, radio je u brojnim restoranima u Europi i Latinskoj Americi kako bi temeljito izučio zanat prije nego što krene konceptualizirati vlastitu kulinarску osobnost. U Quito se vratio s čvrstom odlukom da u vlastitome restoranu spoji svijet lokalnih namirnica s inovativnom perspektivom vremena i prostora Ekvadora.

S tom idejom 2014. utemeljio je restoran Nuema, projekt koji je ostvario zajedno sa suprugom Píom Salazar, inače vrsnom slastičarkom koja danas brine o desertima degustacijskog menija (na priredbi Latin America's 50 Best Restaurants 2022. proglašena Najboljom slastičarkom Latinske Amerike). Kulinarški par zamislio je ponudu Nueme kao odavanje počasti autentičnim namirnicama koje uspijevaju diljem Ekvadora i kao pokretačku snagu kulinarškog identiteta Ekvadora. Dosljednost projekta donijela je Nuemi mjesto na popisu 50 najboljih restorana Latinske Amerike (trenutačno 24.), kao prvom ekvadorskom restoranu u povijesti koji je dobio takvo priznanje.

Iz kakve obitelji potječete i što vas je potaklo da se bavite ovim poslom?

Moj je otac bio policajac, a majka kućanica. Još je uvijek odlična kuharica, tako da sam od malih nogu bio izložen dobroj kuhinji. Vjerojatno je to presudilo kod odabira karijere. I moja baka je bila izvrsna kuharica, kao i moja teta. I majka moje supruge sjajno kuha, tako da smo oboje uvijek

bili okruženi finim jelima i čestim obiteljskim okupljanjima na kojima se odlično jelo. Zanimljivo je da su sve te žene podrijetlom iz različitih krajeva Ekvadora, tako da smo imali prilike jesti raznovrsnu kuhinju i upoznati jako različite okuse. Općenito su kuhinje u različitim krajevima Ekvadora vrlo različite, što je jako zanimljivo za posjetitelja, jer svuda može kušati nešto sasvim drugo.





Kako se sjećate hrane iz djetinjstva?

Sjećanja na hranu iz djetinjstva vjerojatno su različita za svakoga chefa ponaosob, pa se tako na koncu, i nesvjesno, formiraju i različiti kulinarski stilovi, barem u pogledu okusa. Mislim da tu iskustva iz djetinjstva igraju jako važnu ulogu. Moja sjećanja iz djetinjstva vezana su uz obalnu kuhinju, posebno juhe. U Ekvadoru postoji jako mnogo vrsta juha, koje se ujedno često, u reduciranom obliku, rabe i kao umaci. Zatim, kao i svim Ekvadorcima, važne su mi i zelene banane (trputac, koji se može jesti u bilo kojem stadiju sazrijevanja, zeleni i žuti često se režu i prže, op.a), koje sam često jeo za doručak, kao i kikiriki. Kikiriki je još jedan moj okus iz djetinjstva. U Ekvadoru imamo mnogo vrsta kikirikija, nešto nevjerojatno. Ljudi obično misle da postoji samo jedna vrsta, a zapravo ih je 20-ak, i svaka se vrsta rabi za neko određeno jelo. Neke vrste sadržavaju više vode, a neke više masnoća, pa se njime može raditi emulzija za guste umake, juhe... Tako je u Boliviji i Ekvadoru. U Indoneziji ga rabe prženog, ali kod nas uvijek u obliku paste. Imamo i vrlo poseban ceviche, u koji dolazi i pasta od kikirikija, koja ga čini vrlo bogatim. Radi se emulzija od tigrovog mlijeka (začinjena marinada na bazi citrusa koja se rabi za spravljanje ribe, op.a) i te paste. Bogatstvo dolazi od činjenice da je okus kikirikija čisti umami.

Kada ste shvatili da će kuhanje biti vaš poziv?

Još od dječjih dana sam na televiziji pratio sve moguće kulinarske emisije. Ti su me programi potpuno zaokupljali. Gledate chefove kako putuju svijetom, kušaju najrazličitije namirnice i jela, kuhaju... Sve mi se to jako sviđalo, jer kako sam odrastao, sve sam više shvaćao da ne želim neki posao koji će me cijeli život držati u uredu i slično. Vrlo sam znatiželjna osoba, tako da su putovanja, istraživanje, kušanje hrane... nešto što se sjajno uklapa u moju osobnost. Tako da sam vrlo rano shvatio da želim postati chef.

Kako je rad u europskim i latinoameričkim restoranima utjecao na formiranje vašeg kulinskog stila?

To je za mene bilo iznimno važno razdoblje, jer godine koje sam proveo radeći u najboljim restoranima Latinske Amerike, poklopilo se s peruanskom kulinarskom revolucijom, onime što je peru i Latinsku Ameriku definitivno postavilo na gastronomsku kartu svijeta. Radio sam u restoranu Astrid y Gastón (restoran slavnog chefa Gastóna Acurija u Limi, op.a) i tamo su me naučili i zorno pokazali kako kroz identitet nacionalne kuhinje možete konstruirati suvremenu autentičnu kuhinju vaše zemlje. Ta lekcija bila mi je iznimno važna jer sam na tom primjeru shvatio kako mogu nešto slično napraviti i u Ekvadoru. Znao sam da Ekvador itekako ima potencijala za takvo nešto, samo sam trebao iznaći način kako to učiniti.

Nakon toga ste radili i u Nomi u Copenhagenu. Čemu vas je naučilo to iskustvo?

Bio sam prvi Ekvadorac u Nomi. Tamo sam naučio što je disciplina u kuhinji. Jer ona je neophodna da biste postigli ciljeve koje ste si zadali. Možete imati najbolji restoran u Ekvadoru, ali bez discipline, odnosno striktnih pravila koja vladaju u najboljim europskim restoranskim kuhinjama nećete se moći nametnuti na svjetskoj razini. Znate, način razmišljanja znatno će pomoći da ostvarite što ste zamislili. Astrid y Gastón i Noma

bili su mi najveća inspiracija, i više od toga jer sam tamo osobno doživio kako stvari funkcioniraju u praksi.

Kada ste upoznali vašu suprugu?

Piu sam upoznao dok sam radio u Astrid y Gastón. I ona je bila iz Ekvadora, podrijetlom iz Cuence, grada na jugu zemlje. U restoranu je ona bila moj šef. Radila je kao slastičarka i bila je veliki autoritet. Ja sam bio samo stažist, radio sam na hladnoj stanici – ceviche, povrće, voće..., pa sam potpao pod nju. Malo po malo smo se zblížili i zaljubili jedno u drugo. Sada imamo troje djece, a restoran se zove prema njima. Nuema je kombinacija njihovih skraćenih imena – Nuria, Emilio i Martín. To jasno pokazuje da je naš restoran vrlo ovisan o obiteljskoj povezanosti, odnosno obitelji, sjećanjima, okusima vezanim uz obitelj..., sve iskazano u suvremenom kreativnom fine dining restoranu.

S kojom ste idejom otvorili Nuemu?

Jedna ideja bila je staviti ekvadorsku kuhinju na veliku platformu. Znali smo da imamo bogatu kulinarsku povijest i sjajne namirnice i da će to biti izvedivo. Druga, znatno praktičnija ideja bila je da tim poslom zarađujemo za život. U početku je sve bilo vrlo teško i kompleksno, ali s vremenom smo postigli što smo htjeli. Ljudi su počeli shvaćati našu poruku i sada se nalazimo na mjestu koje naši napori zaslužuju. Znate, u Ekvadoru nije lako pokrenuti restoran, jer ih ima mnogo. Da biste postali uspješni s nečim novim, drukčijim, goste morate natjerati da počnu drukčije razmišljati. Možda kod nas na prvi pogled vide namirnice koje ih podsjećaju na siromaštvo, pa treba dosta vremena da bi shvatili što pokušavate. Mi smo to razumijevanje gradili polako, jer ljudi trebaju sazrijevati s tim idejama, kao što mi trebamo paziti da ne idemo prebrzo i predaleko ispred njih, a taj proces traži vremena. Morate biti svjesni da u prvim fazama nekog ambicioznog restorana možda uopće nećete imati gostiju. I to je u redu, nije kraj svijeta. Morate biti usredotočeni na to što radite i tjerati naprijed, pa će i gosti početi stizati. Naravno, nije lako, jer svo vrijeme morate od nečega i živjeti. Čovjek jednostavno mora biti strpljiv.

Ako Nuemu uspoređujemo s restoranom Astrid y Gastón, Quito ipak nema toliko turista kao Lima, dakle onih koji mogu nadomjestiti početnu nezainteresiranost ili nerazumijevanje lokalnih gostiju?

Točno. Kada se spomene Ekvador, svi turisti odmah pomisle na Galapagos, otočje koje je najčešće razlog njihova posjeta zemlji. Možda preskoče Quito, kao glavni grad, i odu u Guayaquil (drugi najveći grad u zemlji iz kojega se obično leti na Galapagos, op.a) i onda na Galapagos. No, slično je bilo nekad i u Peruu, gdje nitko nije išao u Limu, već u Machu Picchu. A sada u Limu dolaze samo da bi jeli u poznatim restoranima. To je proces i dobar dokaz da se stvari, zahvaljujući hrani, mogu značajno mijenjati. I u Quitu postaje sve normalnije vidjeti zaljubljenike u hranu koji dolaze samo zbog jela. Nama je dosta pomogao plasman na listi 50 Best, u smislu da nas prepoznaju ljudi iz cijelog svijeta i da dolaze zbog restorana, kao i upoznati ekvadorske namirnice i hranu uopće.

Kako biste sami opisali vaš kulinarski stil?

Moj kulinarski stil usko je vezan uz namirnice. Inspiracija mi je

bioraznolikost, iz koje biram namirnice i onda ih podižem na novu razinu, bez da diram njihovu bit. Zato su moja jela jednostavna, sa samo tri namirnice, tako da ih gost može upoznati i shvatiti, doživjeti čisti okus svake od njih.

Možete li pojasniti vašu kuhinju?

U stvari, ne rabimo tipične namirnice, nego one koje doživljavaju neku vrst drugog života. Recimo, neke vrste kukuruza, koje su dugo prisutni u Ekvadoru i uopće Latinskoj Americi, prenesene su u Italiju i tamo je od njih nastala palenta. I onda se palenta u Ekvador vratila kao europski pripravak. A u Ekvadoru i Latinskoj Americi bila je prisutna stoljećima, istoga okusa i teksture, ali s drugim imenom. Mnogo je takvih primjera. U tome leži ljepota, jer onda otkrijete ljepotu u hrani koju ste uzimali zdravo za gotovo ili na nju čak zaboravili. I vratite se tim okusima, njihovoj biti i onome što nas čini drukčijima od ostatka svijeta. To onda postaje nešto jedinstveno. Zato ljudi dolaze u Ekvador - kušati nešto što još nikada nisu, a možda više nikada u životu i neće.

Kako biste opisali Nuemu nekome tko ju još nije posjetio?

Nuema je restoran u kojem pokušavamo kombinirati sve – arhitekturu, glazbu, poslugu, hranu..., ono što će gosta okružiti kao identitet Ekvadora, ali moderno i minimalistički izraženo. Nećete samo jesti ekvadorsku hranu, već i doživjeti ekvadorsku umjetnost. U sve se uklapa i raznovrsna hrana, iz različitih krajeva zemlje. Nekad je to obalni dio, nekad Ande a nekad Amazona. Nuema je sada fine dining restoran, ali bit će podložna razvoju, u smislu da će možda ići unatrag. Tu mislim na to da ćemo možda krenuti u potragu za što demokratičnijom kuhinjom, tako da se naša poruka može brže širiti.

Služite samo degustacijski meni?

Da. Mislim da je to najbolji način na koji gost može kušati i razumjeti mnoštvo najrazličitijih okusa. Meni ima 12 sljedova, što je, držim, idealno. Mislim da dulji meni postaje dosadan. Imamo sparivanje s vinima i bezalkoholnim pićima. Vina su neka od najboljih južnoameričkih, jer sjajno odgovaraju uz našu hranu. U Ekvadoru su popularne infuzije i chicha, fermentirano piće od kukuruza, podrijetlom iz regije Anda i Amazonije (i u razdoblju prije i nakon španjolskog osvajanja, kukuruzno pivo napravljeno od raznih domaćih sorti kukuruza bilo je najčešći oblik chiche, op.a). Kod nas chicha nije ljubičasta kao u Peruu, već žuta, od žutog kukuruza. A i voće iz naše regije nevjerojatno je kvalitetno, pa imamo i vrhunske voćne sokove.

Koja je uloga deserata koje spravlja vaša supruga, najbolja slastičarka Latinske Amerike?

Možda je to i najbolji dio menija, jer se uzbuđljivost menija penje prema njegovu koncu i ima vrhunac u slatkim sljedovima. Pia nije toliko slastičarka, koliko chef za slatka jela. Ona svoju kuhinju naziva slatkom kuhinjom. To je važno jer ona deserte shvaća kao pandan slanim jelima i radi s ekvadorskim voćem i povrćem, proteinima, začinima... Pia, zapravo, ima potpuno originalan pogled na slastičarstvo, i treba ga doživjeti. Obično služimo tri sljedova deserata plus petit fours, ali ponekad ima toliko dobrih deserata, da oni zauzmu dobar dio drugog dijela menija i sve završava na vrhuncu, kako okusno, tako i emocionalno. Mnogi restorani imaju sjajna slana jela, a deserti su



prisutni samo jer ih mora biti i nisu baš neki doživljaj. Kod nas su oni ravnopravan, pa čak i najvažniji dio menija. Sve završava kavom, jer Ekvador ima zaista dobru kavu, ili infuzijom od lokalnog bilja.

Jesu li slatka jela popularna u Ekvadoru?

O, da. Ponekad su ona i preslatka, jer ljudi to traže. Nastojimo to izmijeniti, pa nudimo lakše, manje slatke deserte. I u okusima se trudimo ponuditi nešto novo, drukčije.

Nuema je prvi ekvadorski restoran u povijesti koji se našao među 50 Najboljih restorana Latinske Amerike. Možete li opisati današnju ekvadorsku restoransku scenu?

Za nas je mjesto među 50 najboljih restorana Latinske Amerike veliki uspjeh. Prate nas i drugi restorani, jer su shvatili da su ekvadorske namirnice najbolji put u predstavljanju nacionalne kuhinje. Mjesta koja su se bavila isključivo klasičnom francuskom kuhinjom, sada u svoja jela ubacuju ekvadorske namirnice, da bi dobila nešto posebno. I to je jedan od načina na koji restorani postaju autentični, odnosno vjerni mjestu na kojem se nalaze. Znače, nema smisla uvoziti tartufe, kad u Andama imamo sjajne gljive. Dakle, scena napreduje, polako ali sigurno. Imamo dobru bazu malih, običnih restorana s vrlo dobrom tradicionalnom hranom. Sada je najveći problem sredina restoranske piramide, gdje još uvijek ima svega - mnogo američkih utjecaja. U redu je kad su utjecaji iz Europe, jer se tu obično radi o kvaliteti. A na vrhu piramide, uz nas su još tričetiri restorana u zemlji, što je dobro, jer se ne traži kvantiteta, već kvaliteta. Ali, jasno je da svi ukusi, potrebe i mogućnosti moraju biti zadovoljeni, kao i bilo gdje drugdje u svijetu. Oko Quita se nalaze mnoge lijepe, plodne doline, pa je samo pitanje vremena kad će se i izvan gradova pojaviti dobri restorani. Tamo možda nema dovoljno publike, ali uskoro će ljudi biti spremni i putovati da bi dobro jeli.



Nakon Meksika, Perua i Brazila, kakve su šanse Ekvadora da bude sljedeća gastronomska senzacija Latinske Amerike u svijetu i što bi za to bilo potrebno?

Ovisi o tome koliko lokalni ljudi shvate mogućnost toga. Kad ojačamo identitet prave ekvadorske kuhinje i promoviramo vrijedne lokalne namirnice, sigurno ćemo se približiti tome cilju. Mislim da je to moguće i da će se ta ideja proširiti cijelim Ekvadorom. Inače se to neće ostvariti. Ideja se mora proširiti u sve ekvadorske gradove. Svi su oni ponosni na svoju kuhinju i shvaćanje te ideje ubrzo će proces prepoznavanja Ekvadora kao nove kulinarske destinacije. Dakle, ne ovisi sve o chefovima i gastro piscima, već o svakom Ekvadorcu, kao glasnogovorniku širom svijeta, ali i kod kuće.

Kako gledate na budućnost Nueme?

Restoran je sada star devet godina i prvi nam je zadatak preživjeti. Dakle, još je mlad i na dobrom je putu, ali predstoji nam još mnogo toga zanimljivog ispričati o Ekvadoru. Učinit ćemo sve da to predstavimo čitavome svijetu. Nadam se da će se našoj djeci svidjeti mogućnost da postanu druga generacija koja će voditi naš restoran. Čini mi se da je jedno od njih već sklono toj ideji. Vidjet ćemo (smijeh).

