

# Za stolom u Neliti: Gdje São Paulo govori jezikom okusa

VELIMIR CINDRIĆ  
FOTOGRAFIJE: LEO MARTINS, ESTÚDIO MIÓ

U brazilskome São Paulu postoji ta jedna, pomalo okrutna činjenica - ako zakasnite s rezervacijom, već ste zakasnili na sve. No u slučaju restorana Nelita, čak i kad sjednete na vrijeme, imate osjećaj da ste zakasnili u neku novu fazu brazilске gastronomije, onu koja se događa upravo sada, pred vašim očima, na drugoj strani pulta.

Sjedim za tim pultom, točno nasuprot otvorene kuhinje, dovoljno blizu da čujem ritam lonaca, ali dovoljno daleko da me nitko ne uzima zdravo za gotovo. I dok se tanjuri slažu gotovo koreografirano, jasno je da ovo nije restoran koji želi impresionirati glasno. Nelita radi nešto znatno teže - impresionira tiho, dosljedno, kroz okus koji ostaje dulje nego što traje večera.

Iza pulta za kojim sjedim kreće se chefica Tássia Magalhães, i to s onom vrstom koncentracije koja ne traži publiku, ali ju svejedno privlači. Njezina kuhinja je precizna, ali nikad hladna; tehnički dotjerana, ali uvijek emocionalno jasna. Negdje između talijanske tradicije, brazilskih namirnica i vlastitog, vrlo čitljivog senzibiliteta, Magalhães je izgradila jezik koji se ne pokušava svidjeti svima, nego pogoditi točno ono što treba.

Uz nju, gotovo neprimjetno, ali potpuno ključno, u pozadini iza gostiju, ali i u Sali sa stolovima, stoji Tássijin partner, sommelier Danyel Steinle. Njegov dio priče ne počinje otvaranjem boce, nego prije toga - u načinu na koji promatra stol, ritam jela i tišinu između zalogaja. Vinska karta u Neliti ne pokušava biti enciklopedija prestiža, nego živi organizam - spoj malih proizvođača, prirodnih vina, klasika koji još uvijek imaju što reći i brazilске scene kojoj Steinle daje prostor bez kompleksa.

Ono što Nelitu čini posebno uvjerljivom nije samo hrana, niti samo vino, nego način na koji se ta dva svijeta stalno međusobno prepoznaju. Ponekad je to tjestenina koja traži svjež, mineralno vino, a ponekad umak koji otvara prostor laganom crvenom koje se pije gotovo kao bijelo. I sve se odvija bez potrebe da se išta objašnjava naglas, što je možda i najveći luksuz ovoga mjesta.

Kako večer odmiče, jasno je da Nelita nije zamišljena kao spektakl, nego kao iskustvo koje se polako otkriva, sloj po sloj. I baš kad se čini da si već shvatio njezin ritam, restoran ga diskretno promijeni.

A prije nego što stignu prva jela degustacijskog menija, vrijedi se zaustaviti, negdje između kuhinje i stola, jer upravo tu počinje priča o ljudima koji su Nelitu učinili jednim od najvažnijih restorana u São Paulu.

Sa svojih 36 godina Tássia Magalhães postala je jedno od najvažnijih imena nove latinoameričke gastronomске scene, premda više govori disciplinom i suptilnošću nego velikim gestama. Rođena u Guaratingueti, gradu u unutrašnjosti savezne države São Paulo, odrasla je okružena snažnom kulturom hrane koja će poslije oblikovati njezinu kuhinju - talijanskim migrantskim nasljeđem, portugalskim obiteljskim tradicijama i namirnicama brazilskog zaleda. Ti su utjecaji i danas tiha okosnica njezina kuhanja.

Diplomirala je na Hotelijerskoj školi Senac Campos do Jordão sa samo 19 godina, a karijeru je započela u slastičarskoj sekciji kulturnog paulistanskog talijanskog restorana Pomodori. Tamo je ostala gotovo desetljeće napredujući od stažistice do chefice restorana. Njezin nekadašnji mentor, slavni chef Jefferson Rueda, jednom ju je opisao kao „onu koja uvijek posljednja odlazi kući“, detalj koji zapravo govori



gotovo sve o njoj. Preciznost, rigoroznost i neumorna znatiželja postali su njezini zaštitni znakovi mnogo prije negoli su stige nagrade.

Još vrlo mlada otputila se u Europu gdje stažira u restoranima koji su definirali modernu nordijsku gastronomiju - od trima Michelinovim zvjezdicama ovjenčanog Geraniuma do Kadeaua, Amassa i luksuzne slastičarnice Summerbird. U tim je kuhinjama dodatno izbrusila tehniku, ali i razvila opsesivnu posvećenost detalju po kojoj je danas poznata.

Po povratku u Brazil Magalhães je postupno počela oblikovati vlastiti kulinarski identitet - kuhinju u kojoj se talijanska tradicija susreće s brazilskim namirnicama, suvremenim tehnikama i nordijskom preciznošću. Godine 2021. otvorila je Nelitu u četvrti Pinheiros u São Paulu, nazvavši restoran po svojoj majci. Gotovo preko noći Nelita je postala jedan od najzapaženijih novih restorana u zemlji. Restoran se već četiri godine nalazi na listi Latin America's 50 Best Restaurants, trenutačno na visokom 12. mjestu, a 2023. ga je list Folha de S. Paulo proglasio najboljim restoranom grada.

I sama Tássia pritom je postala jedna od ključnih figura nove generacije latinoameričkih chefova. Forbes Brasil ju je još 2015. uvrstio među „30 under 30“, 2022. osvojila je titulu „Chef godine“ magazina Prazeres da Mesa, a 2024. u Parizu primila je prestižni La Liste New Talent Award, priznanje koje se dodjeljuje chefovima koji oblikuju budućnost gastronomije. Iste godine proglašena je i najboljom cheficom Latinske Amerike prema izboru Latin America's 50 Best Restaurants.

No ono što Tássiju Magalhães čini posebno zanimljivom nije samo impresivan niz priznanja, nego način na koji je odlučila voditi svoju kuhinju. Nakon godina provedenih u često mačističkom svijetu profesionalne gastronomije, Nelitu je izgradila oko drukčije filozofije - potpuno ženskog kuhinjskog tima, suradničkog vodstva i ugođaja koji odbacuje agresivnost tradicionalno povezivanu s fine diningom. Otvoreno je govorila o tome kako je nekoć mislila da se mora „ponašati kao muškarci“ kako bi zadobila poštovanje, da bi poslije shvatila kako osjetljivost u kuhinji može biti snaga, a ne slabost. Danas je mnogim mladim kuharicama mentorica i inspiracija.

Ta filozofija ogleda se i u njezinoj hrani. U Neliti ručno rađena tjestenina ostaje u središtu jelovnika, ali talijanske tehnike filtrirane su kroz brazilska sjećanja i lokalne namirnice - agnolotti od kozjeg sira s konfitiranim limunom i crnim češnjakom, pappardelle s hobotnicom i špinatom ili riba poslužena uz manioku i velouté. Njezina se kuhinja često opisuje kao istodobno nježna i intenzivna, kontrast koji sama rado prihvaća („Chef ne mora previše izmišljati, treba samo izvući ono najbolje iz namirnica“, reći će).

Izvan Nelite, Magalhães je postupno izgradila mali gastronomski svemir u São Paulu, koji se zasad sastoji i od Lite i Mag Marketa, kao i ekskluzivni event projekti Riso.e.Ria i Unno Masseria. O Liti i Mag Marketu nešto ću više reći u narednome tekstu.

No, vratimo se u Nelitu, iza čije, jedne od najzanimljivijih vinskih karti São Paula stoji Danyel Steinle - sommelier, partner i jedan od ključnih ljudi koji su oblikovali identitet Nelite, gotovo jednako snažno kao i sama kuhinja. Dok je chefica Tássia Magalhães kroz hranu redefinirala suvremeni talijanski fine dining u Brazilu, Steinle je usporedno stvarao vinsku filozofiju restorana koja je od početka odbijala igrati na sigurno.

Od otvaranja Nelite 2021. Danyel vodi vinsku kartu restorana, ali njegov pristup nikada nije bio samo pitanje

prestižnih etiketa ili velikih burgundaca. Naprotiv, Steinle je među onim sommelierima koji posljednjih godina aktivno guraju brazilska vina u središte ozbiljnih gastronomskih razgovora. U zemlji koja se dugo percipirala prvenstveno kao tržište za europske etikete, on je sustavno radio na tome da domaći proizvođači dobiju jednaku pažnju i poštovanje kao i velika međunarodna imena.

Rezultat je vinska karta koja djeluje osobno, znatiželjno i neopterećeno klasičnim hijerarhijama. Uz francuske i talijanske etikete, Steinle jednako strastveno predstavlja male brazilske vinare i projekte koji istražuju potencijal terroira južnog Brazila. Posebno se ističe njegova suradnja s brazilskim vinarijama poput Casa Tés, čija su vina danas dio identiteta Nelite, kao i angažman na projektu Vale da Grama, razvijenom uz legendarnog Pierrea Lurtona iz Châteaueu Cheval Blanc. Kroz te projekte Steinle je produbio svoje zanimanje za terroir, mikroklimu i suvremene pristupe vinogradarstvu, teme o kojima govori gotovo jednako strastveno kao i o samom posluživanju vina.

Njegov profesionalni put kombinira tehničku preciznost i suvremeniji, opušteniji pristup vinskoj kulturi. Nositelj je certifikata WSET Level 3 te je školovanje završio na Associação Brasileira de Sommeliers São Paulo. No iza formalnih kvalifikacija krije se sommelier koji više voli razgovor nego ceremoniju. U Neliti vino nikada ne djeluje zastrašujuće niti elitistički. Steinleova filozofija temelji se na ideji da vrhunsko gastronomsko iskustvo mora ostati toplo, pristupačno i emocionalno.

Takav pristup donio mu je i međunarodnu pažnju. U siječnju 2025. bio je jedini brazilski predstavnik na WBSS-u (World's Best Sommelier Selection), jednom od najprestižnijih svjetskih okupljanja sommelierske scene. Ipak, unatoč sve većem ugledu, Steinle i dalje djeluje više kao strastveni vodič kroz vino nego klasični „celebrity sommelier“ - netko tko će s jednakim entuzijazmom pričati o rijetkom barolu i malom pjenušcu iz južnog Brazila ako vjeruje da oba imaju priču vrijednu otkrivanja.

I premda svaki član kuhinjske ekipe, kao i poslužitelja u Sali, koji stoje iza vodećega dvojca, zaslužuje poneku riječ, tu ću još samo spomenuti sous cheficu Júliju Donnard koja s velikom pažnjom brine o kuhinjskoj ekipi, osiguravajući da se svaki detalj pripremi s predanošću i pažnjom.

Sada se vraćam svome mjestu za pultom ispred kuhinje. U Neliti je kuhanje oduvijek bilo više od puke tehnike - to je oblik izražavanja. Kako bi proslavili četvrtu godišnjicu restorana, taj jezik dobiva novo poglavlje degustacijskim menijem od deset sljedova koji nudi provokativan pogled na trendove koji su oblikovali, ali i koje nastavljaju oblikovati povijest gastronomije.

Pod nazivom „Užitak stola pripada svim epohama“, novi jelovnik istražuje pokrete, trendove i koncepte koji su dominirali kuhinjama i stolovima diljem svijeta. Poput modne revije, slijed ističe prolazna ponašanja, okuse i arome koji su oblikovali gastronomiju od 19. stoljeća do danas - sezonski proizvodi koji nikada ne izlaze iz mode, bezvremenski klasiци i prolazna jela koja su dostupna samo jednu sezonu. Tássijina ponuda upućuje na razmišljanje o tome što odolijeva testu vremena, što blijedi, što se vraća obnovljeno i što nikada nije niti otišlo sa scene.

Doživljaj je započeo prirodno fermentiranim kruhom i noisette maslacem, osnovom jelovnika od otvaranja Nelitnog restorana, a razvijao se u četiri delikatna zalogaja koja se jedu rukama. Ideja je predstaviti tehnike konzerviranja,





emulzije i klasične pekarske podloge, elemente koji nadilaze generacije i nastavljaju oduševljivati. Tu je bio beignet, inspiriran klasičnim prženim slatkim uštipcima, punjen majonezom od ají de cheira (aromatična sorta capsicum chinense koja se široko koristi u brazilskoj i venezuelanskoj kuhinji, a karakterizira je intenzivna aroma i niska razina ljuštine) i dovršen vinaigretteom od zelenog lišća. Zatim éclair, simbol francuskog slastičarstva, reinterpetiran jednostavno i sofisticirano, kao što to moderna verzija klasika i zaslužuje, napravljen od kreme od žumanjka (sporo kuhana, dva sata na 66°C) i emulzije od kiseline na podlozi od pirea od graška i gela od zelene jabuke, sve dovršeno svježim klicama i svježim začinskim biljem. Potom, pastrva iz doline Paraíba, lagano dimljena i konzervirana u maslinovom ulju, borovnicama, timijanu i paljenom limunu s gelom od soka mrkve i mrkvom u obliku zvijezde marinirane u mirinu, šećeru, soli i limunu, sve na domaćem lisnatom tijestu. I, na koncu, tost od briša s mlijekom i parmezanom s kriškama jezika i krumpira (uporabom vakuumske infuzije, što omogućuje potpunu apsorpciju tekućina i stvaranje iznimno mekane unutrašnjosti). Taj zalogaj odavao je počast sjajnim tehnikama čuvanja hrane, poput pasterizacije i konzerviranja, koje su u 19. stoljeću hranile vojske i oblikovale povijest gastronomije.

U drugom činu, sastojci su dosegli nove visine, istražujući različite teksture, interpretacije i svoju ogromnu sposobnost ponovnog osmišljavanja. Glavna jela uključivala su doista sjajni tostirani mini kukuruz s kukuruznim vrhnjem i sirovim bademovim listićima, poslužen s kukuruznim temeljcem, koristeći svako zrno iz poštovanja prema namirnici i njezinu bogatstvu. Poriluk, sastojak koji obično funkcionira iza kulisa, ali rijetko zauzima središnje mjesto, u narednom je jelu bio zvijezda. Poslužen je tostiran na smeđem maslacu uz kremu od indijskih oraščića i umak od kokosa s domaćim jogurtom.

Zatim, pod zvonom (cloche, koji otkriva jelo sačuvano i na temperaturi i u aromi), simbolom visoke kuhinje 18. stoljeća, pred mene su stigli „solarni“ ravioli, punjeni slatkim, fermentiranim rajčicama, slaveći svježinu i intenzitet tog voća, te prelevni pročišćenim i teksturiranim pilećim temeljcem s ganacheom od paštete od gusje jetre i uljem od đumbira. To je bilo očito odavanje počasti kulinarskim pokretima poput kulinarskog iluzionizma, vrhunca foie grasa i uporabe aromatičnih ulja.

Debitirajući u Neliti, jelo azijskog podrijetla iznenađuje evocirajući povijesnu i kulturnu raspravu o podrijetlu tjestenine - Kina ili Italija? Dim sum bio je punjen kompotom od dimljenih patlidžana, poslužen u bambusovom parniku i popraćen štapićima za jelo. Jednostavno, povijesna i kulturna igra koja prelazi granice i tradicije.

Zatim je chefica predstavila njoke od krumpira, ricotte i ararute, rijetko poznatog brazilskog škroba, završene s nešto domaćeg jogurta, intenzivnim temeljcem od parmezana i suptilnom dozom lavande. Na vrhuncu molekularne kuhinje 2000-ih, pojavile su se bezbrojne reinterpetacije tradicionalnih jela korištenjem takozvanih molekularnih tehnika. S tim u vidu, u Neliti poštuju modernost bez napuštanja biti i uz minimalnu intervenciju. Naime, riječ je o dijalogu između svjesne inovacije i apsolutnog poštovanja temelja dobre kuhinje.

U čast luksuza staromodnih salona, gdje je vladao jastog, njegova brazilska verzija, cavaquinho (porijeklom s brazilske obale od Maranhãoa do Santa Catarine, sa slađim i nježnijim okusom), zauzela je središnje mjesto u narednome jelu, po-

služena s bisqueom od oklopa raka, sotiranom cvjetačom, gelom od dinje i hrskavom farofom (tostirana manioka), tu od brioša s maslacem.

Jedan od najreprezentativnijih trenutaka gastronomske parade bila je „počast“ odana Augusteu Escoffieru, koji se drži ocem moderne visoke kuhinje, tvorcem kuhinjskih brigada i pionikom koncepta degustacijskog menija, ali i zagovornikom profesionalne kuhinje bez žena. Kao odgovor na to, provokacija Tássie i njezine snažne, potpuno ženske kuhinjske ekipe poslužena je u obliku majstorski spravljenog prepelice, dovršene čokoladom i lukom u različitim teksturama. Bilo je to jelo koje nosi povijest, redefiniciju i slavlje moći žena u kuhinji.

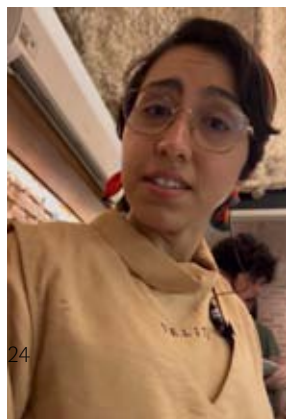
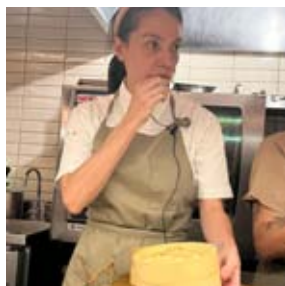
Lagane i elegantne deserte predvodio je mliječni flan, klasik kuhinja od Francuske do Brazila, tu bez vanilije, ali s narančom i karameliziran s botargom, koja je slatkoj polastici dala suptilan morski okus. U vrijeme kada morski plodovi postaju popularni u desertima, ovaj slijed kao da propituje - hoće li taj trend poživjeti dulje ili nestati brzo, kao fusnota jedne kulinarske ere?

Tradicionalno, veliki jelovnik zatvara jelo od sira. Tássijina verzija tradicionalnog sira s voćem predstavljena je kao cuesta keks, iz unutrašnjosti São Paula, od sirovog kravljeg mlijeka, punjen cuesta kremom i kompotom od papaje.

S obzirom da je svaki klasik vječan, u Neliti meni zatvaraju bombonom od acerole (voće tropskog grma) i ganachea od limuna, slasni zalogaj koji je zaključio impresivni niz degustacijskog menija.

Poslužen isključivo za pultom restorana, novi degustacijski meni omogućuje gostima izbliza promatrati tihi rad ženske kuhinjske ekipe u otvorenoj kuhinji.

Meko osvjetljenje, zemljani tonovi i elegantna blagovaoonica stvaraju idealan ambijent za doživljaj koji vodi Danyel Steinle, čija sparivanja prate svako jelo s vinima iz različitih stilova i regija svijeta, odabranim kako bi ispričala priču o vinu i ilustrirala evoluciju njegovih procesa i tehnika tijekom vremena, u kombinacijama koje poštuju sastojke, nadopunjuju narativ i obogaćuju iskustvo. Ili, kao što je napisao Jean-Anthelme Brillat-Savarin: „Užitak za stolom pripada svim epohama“.





## Nelita - degustacijski meni

Kruh i maslac noisette  
 Beignet | čili papričica cheiro | zeleni vinaigrette  
 Éclair | Krema od žumanjka | kiselica  
 Pastrva | mrkva | lisnato tijesto  
 Tost | jezik | krumpir  
 Mini kukuruz | bademi  
 Poriluk | indijski oraščići | kokos  
 Ravioli u obliku sunca | rajčica | gusja jetra  
 Dim sum | dimljeni patlidžan  
 Njoki | ricotta | jogurt | parmezan  
 Cavaquinho | bisque | dinja cantaloupe  
 Prepelica | čokolada | luk  
 Mliječni flan | naranča | botarga  
 Keks | cuesta | papaja  
 Čokolada | acerola | limun



Kad se večer u Neliti počne približavati koncu, teško je točno odrediti trenutak u kojem se doživljaj pretvori u sjećanje. Nema velikog finala, nema teatralnog opraštanja od kuhinje - samo tiho gašenje ritma, još jedno pažljivo izrađeno jelo i posljednji gutljaj vina koji kao da ostaje dulje nego što je to obično slučaj.

Možda je upravo u tome snaga ovoga restorana. Nelita ne pokušava osvojiti prostor glasnoćom, nego dosljednošću. U gradu poput São Paula, gdje se gastronomija često natječe u intenzitetu i spektaklu, ovaj restoran djeluje gotovo subverzivno u svojoj smirenosti. Kuhinja chefice Tássia Magalhães i vinska vizija sommeliera Danyela Steinlea oblikuju prostor iznutra - precizno, promišljeno i bez potrebe za dokazivanjem.

I zato se Nelita postupno pretvara u nešto više od restorana. Ona postaje referentna točka nove brazilske gastronomije, mjesto gdje se jasno vidi kako se disciplina, intuicija i emocija mogu susresti bez konflikta. Svako jelo, svaka čaša vina i svaki tihi pogled prema otvorenoj kuhinji dio su istog, pažljivo kontroliranog ritma koji ne traži pažnju, ali je neizbježno zadržava.

Na koncu, možda je najtočnije reći upravo ovo - Nelita je tiha revolucija São Paula. Ili još jednostavnije - Nelita je restoran koji ne podiže glas, ali ostaje u pamćenju. Jer upravo tako tu završava večer - bez buke, ali s dugim odjekom koji ostaje mnogo duže nakon što se iza vas zatvore vrata.

