

Najbolja slastičarka svijeta dolazi iz -Ekvadora



VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: SOLEDAD ROSALES

Kada je 2014. otvoren restoran Nuema u ekvadorskome Quito, bio je posve neobična pojava u toj zemlji. Radio je sa isključivo s ekvadorskim namirnicama, domaćim kad god je to bilo moguće. To čedo bračnoga para chefa Alejandra Chamorra i slastičarke Píje Salazar, čiji naziv proizlazi iz imena njihovo troje djece (Nuria, Emilio i Martin) danas je sve poznatiji na svjetskoj sceni (trenutačno plasiran u donjem domu popisa 50 najboljih svjetskih restorana, na 79. mjestu), dok je u Latinskoj Americi već potpuno etabliran (24. mjesto na listi najboljih restorana Latinske Amerike). K tome, Pía Salazar protekloga je srpnja nagrađena nagradom za Najbolju svjetsku slastičarku na priredbi 50 najboljih svjetskih restorana, što je bio brzi dodatak istoj ali regionalnoj nagradi koju je primila u studenome 2022. na svečanosti 50 najboljih restorana Latinske Amerike. Ovo pojedinačno priznanje pokazalo se kao epska dvostruka pobjeda za Ekvador, s obzirom na to da je Nuema također postala prva ekvadorska ustanova koja se ikada našla na prestižnoj globalnoj listi.

Pía Salazar suvrena je majstorica slatkih i slanih okusa u svojoj osebujnoj kuhinji i čvrsti zagovornik privlačenja pozornosti na chefece Latinske Amerike, ali i čitavog svijeta. Potječe iz grada Cuenca u Ekvadorskome gorju, regiji za koju sama kaže da je klimatski hladna, „ali arhitektonski i gastronomski predivna“. Njezina složna obitelj u njezinoj se mladosti redovito okupljala, osobito u veljači za vrijeme karnevala, kada je baka pripremala slastice. Od nje je Salazar preuzela ljubav prema slatkim delicijama.

Za njezinu vještinu vjerojatno je najzaslužnije razdoblje bilo ono koje je provela u slastičarskoj kuhinji restorana Astrid y Gastón u peruanskoj Limi, pod vodstvom njemačke slastičarke Astrid Gutsche, supruge chefa Gastóna Acuria. Astrid y Gastón danas drže latinoameričkim pandanom katalonskoga El Bullija, najvažnijeg restorana naše ere, iz kojega su potekli najvažniji chefovi svijeta 21. stoljeća (danas se među najboljima već pojavljuju i njihovi učenici). Istu ulogu odigrao je i Astrid y Gastón u latinoameričkoj gastronomiji. Za Piju je značajno bilo i to što je tamo upoznala



svog budućeg supruga i suradnika Alejandra Chamorra (š Chamorrom sam na ovome mjestu u veljači objavio veliki intervju).

Dvojac je, s jasnom vizijom onoga što želi predstaviti svojim jelima, proveo nekoliko godina usavršavajući svoje kulinarske tehnike, kako bi svijetu mogao pokazati svestranost ekvadorskih namirnica kroz prizmu fine dininga. Proputovali su svoju zemlju u stalnoj potrazi, kako bi naučili što definira Ekvador i njegov kulinarski identitet, ono što danas Nuemina jela prenose na njihove goste. Rezultat je bio sjajan degustacijski meni temeljen na iskustvu s namirnicama, koji je oslikavao obilje i raznolikost koju Ekvador nudi. Taj doživljaj ne počiva samo na okusima, već na njihovoj besprijeornoj i avangardnoj ulozi u njihovoj kulinarskoj ponudi.

Doživljaj u Nuemi počiva na dva jasna elementa – Pijini kreativnim slastičarskim vještinama i Alejandrovu slasnom putovanju lokalnim okusima. Pri tome, Pía ima jedinstven pogled na to kako tretira deserte. Naime, svoje kreacije uči-

nila je sastavnim dijelom Nuemina degustacijskog menija, jednako važnim kao i slana jela, za razliku od uobičajenog tretiranja deserata kao manje bitnog, završnog dijela obroka, tek da se utaži želja za slatkim.

Pijina stalna znatiželja o tome kako razviti okuse dovela ju je do delikatnih kombinacija voća, povrća, začina i drugih lokalnih namirnica koje stvaraju začudne deserte, koji u sebi uvijek imaju element iznenađenja. Njena vizija temelji se na tome da njezini gosti nauče gledati namirnice Ekvadora iz drugoga kuta, pokazujući svoju ljubav prema svemu slatkome i stvaranju jela koja izazivaju sjajan doživljaj nepca. Ako su nekad njezini deserti s gljivama čudili jelce, danas su oni i slični slavljani kao klasici najbolje slastičarke svijeta.

S Píjom Salazar razgovarali smo nedugo po osvajanju te, za slastičare, najvažnije nagrade.

Jeste li kao mlada slastičarka mogli zamisliti da ćete jednog dana postati najbolja slastičarka svijeta?

Vjerujem da priznanje uvijek dolazi kao rezultat napornog rada i predanog puta prema cilju. Ipak, kao mlada takvo nešto nisam mogla ni zamisliti. Ali ako je to rezultat rada kojem je cilj postavljanje Ekvadora na gastronomsku kartu svijeta, to je sigurno ostvarenje sna koji smo njegovali kao ekipa.

Je li netko u vašoj obitelji radio kao profesionalni kuhar i kakvu je ulogu imala hrana u vašem odrastanju?

Nitko se nije kuhanjem bavio profesionalno, ali moja majka i baka su bile su odlične kuharice. Hrana je oduvijek bila poveznica naše obitelji, izgovor za slavlje i zajedništvo. Hrane se uvijek sjećam kao čina ljubavi iz djetinjstva.

Kad ste se zainteresirali za slastičarstvo i u kojem ste razdoblju života shvatili da bi to moglo postati vaša profesija?

Počela sam kao kuharica i to je poslije odigralo iznimno važnu ulogu u mojoj slastičarskoj karijeri. Kažu da je slastičaru lakše biti kuhar negoli obrnuto. Uvijek se sjetim kako sam s bakom pekla peciva. Oduvijek me zanimalo pripremanje hrane, bilo slatko ili slano.

Što je najvažnije što ste naučili od Gastóna Acuria i Astrid Gutsche iz restorana Astrid y Gastón?

Za mene je najvažnije bilo zajedno s njima doživjeti svjetski gastronomski bum peruanske kuhinje, shvatiti da se putem kuhinje može promijeniti identitet i imidž neke zemlje. Moramo shvatiti da je kuhanje alat za društvenu promjenu, kao i naučiti raditi s onim što je lokalno dostupno, s bogatstvom koje se nalazi je oko nas.

U restoranu Astrid y Gastón bili ste zaduženi za sve stažiste i, kažu, bili veliki autoritet, pa ste tako bili i šefica svom budućem suprugu Alejandru Chamorru. Kakav je bio vaš prvi dojam o njemu?

Da, kad je stigao na prvu praksu, ja sam već bila glavna slastičarka. Od početka sam u njemu vidjela potencijal. Naime, dolazili smo iz iste zemlje, dijelili istu viziju i znali da moramo apsorbirati sve što učimo i primijeniti to na ekvadorsku kuhinju.

Kada ste zajednički počeli razmišljati o otvaranju vlastitog restorana i je li tada ideja o izražavanju bioraznolikosti Ekvadora iz suvremene perspektive već bila definirana?

Mislim da jest, uostalom kao što je to uvijek slučaj kada vas znatiželja odvede dalje od jela i receptura koje ste navikli svakodnevno pripremati, odnosno kad dođe vrijeme da raširite krila. Kad se ukazala prilika, znali smo da moramo otvoriti vlastiti lokal. Od početka su premisa i pokretačka snaga bili rad s ekvadorskim namirnicama. O bilo čemu drugom nije moglo biti niti govora. Ta se ideja u međuvremenu razvila i nastavit će se razvijati i dalje.

Je li bio izazov otvoriti tako ambiciozan restoran u Quitu, koji nije tako popularna turistička destinacija kao, recimo, Lima i kako se sjećate prvih mjeseci nakon otvaranja Nueme 2014?

Apsolutno je to bio veliki izazov. Bili smo dio prve generacije chefova koji su se opredijelili za rad s lokalnim namirnicama na visokoj razini. Počeci nisu bili laki, s obzirom na to da su gastro-nomskom scenom Quita dominirali europski restorani, koji su





određivali tempo i nabavljali namirnice iz grada, često iz uvoza. Nuema je otvorila svoja vrata usredotočujući se na jelovnik koji je postupno uvodio okuse vezane uz sjećanja i kreativnu uporabu lokalnih namirnica koji se mogu naći na tržnicama i kod obližnjih dobavljača. Ponekad domaći ljudi nisu razumjeli zašto rabimo tako zaboravljene, zapostavljene i obične namirnice kojima je nedostajao imidž luksuza kakav su držali neophodnim za vrhunski restoran.

Vaš restoran sljedeće godine slavi desetu obljetnicu. Koliko se promijenio u međuvremenu?

Mnogo se promijenio i nastavit će se mijenjati sve dok vjerujemo da je to pravi način i mjesto za slavljenje bioraznolikosti Ekvadora. Bilo je to deset godina učenja, stabilizacije ideja i snova. Ali ujedno znamo da je to tek početak mnogih novih stvari koje tek dolaze.

Vrlo ste rano počeli stvarati avangardne deserte, koji su mnogima bili prilično izazovni, poput onih s gljivama. Jeste li bili obeshabreni nerazumijevanjem ljudi?

Ne, jer smo se uvijek trudili da kombinacije budu što jednostavnije. Ne rabimo više od tri sastojka odjednom, a u cijelom jelovniku ne ponavljamo namirnice. To činimo kako bi se ljudi koji nas posjete lakše povezali s namirnicama koje možda nikad prije nisu kušali, ali u ravnoteži okusa sve ostaje skladno i maksimalno razumljivo, čak i kada se radi s nekonvencionalnim sastojcima. To se odnosi i na deserte.

U svojim desertima prikazujete široku paletu okusa, rabeći ne samo voće, već i povrće, bilje i začine, kako biste postigli iznenađujuće rezultate. Možete li objasniti svoj koncept deserta i njegovo mjesto u degustacijskom meniju?

Vjerujem da bi, poput slane kuhinje, deserti u degustacijskom meniju trebali pružiti istu razinu iznenađenja u iskustvu objedovanja i poslužiti kao prikladno veliko finale. Pravi je izazov održati visoku razinu zadovoljstva posjetitelja od trenutka kada sjednu za stol pa do samog kraja obroka. Za mene su degustacijski meniji u kojima su deserti najslabija točka, neinspirativni i dosadni. Vjerujem da baš zbog takvih deserata gost odjednom izgubi svako zanimanje.

Nuema je prvi ekvadorski restoran u povijesti koji je ušao među 50 najboljih restorana u Latinskoj Americi, a sada ste u svoju zemlju donijeli i vašu titulu Najbolje slastičarke svijeta. Mislite li da bismo Ekvador mogli vidjeti kao sljedeću kulinarsku senzaciju u Latinskoj Americi nakon Meksika, Perua i Brazila?

Svakako se tome nadamo. Ekvador je najbolje čuvana tajna, pravo blago regije i oduvijek smo željni pokazati što sve imamo za ponuditi. Bez sumnje, susjedne zemlje koje ste spomenuli izvrstan su izvor inspiracije i svijetli primjeri. Uvijek ćemo cijeniti ono što su učinile za regiju. No, Ekvador ide svojim tempom i vjerujem da će sve doći u svoje vrijeme.

Koja je vaša vizija budućnosti Nueme?

Nastavit ćemo raditi na jačanju veze između Ekvadoraca i kulinskog identiteta zemlje. Sve dok to budemo održavali, bit ćemo svjesni da imamo veliku odgovornost za predstavljanje bioraznolikosti Ekvadora putem naše kuhinje i vjerujem da ćemo biti na pravom putu.

