

ESPECIAL



UM CERTO

ATAÍDA

ELE DEU UMA NOVA CARA AO ALMOÇO DE DOMINGO E MUDOU A FORMA COMO O BRASILEIRO ENCARA A COMIDA. DIVULGOU NOSSA COZINHA PARA O MUNDO E ESTÁ PRONTO PARA VER, ESTE ANO, AS ARMAS DO UNIVERSO GASTRONÔMICO APONTADAS PARA A PRÓPRIA CABEÇA

POR PRISCILLA PORTUGAL | FOTOS RODRIGO MARQUES | STYLING GUSTAVO JOSÉ

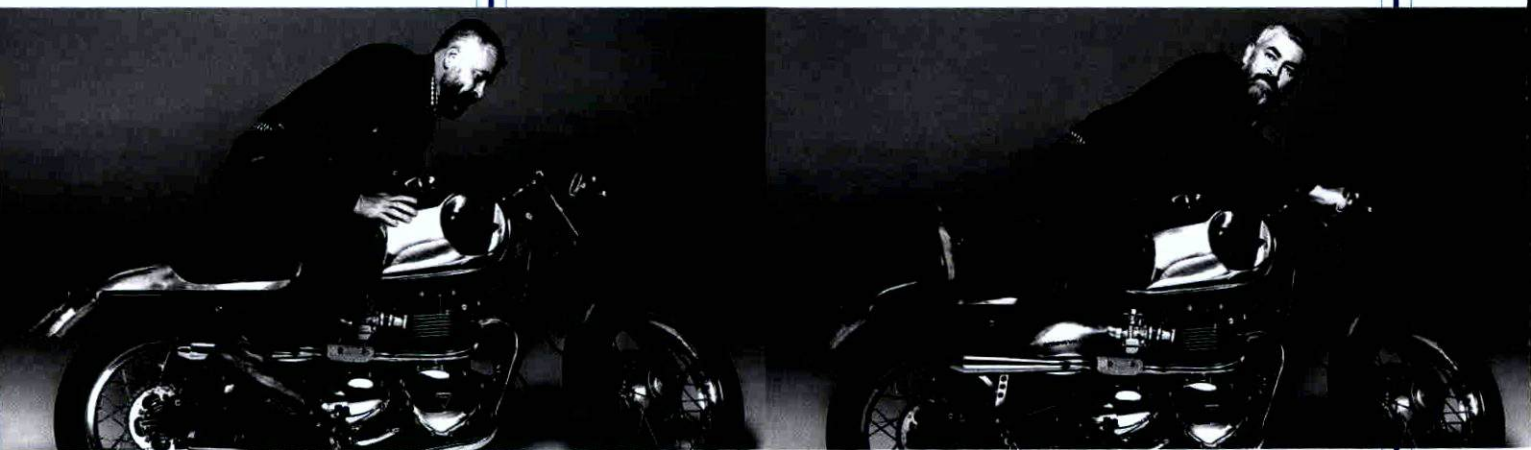


Jaqueta **Levi's**
R\$ 899,90 | Camisa
Cavalera R\$ 159 |
Calça **Burberry**
R\$ 695 | Relógio
Panerai Luminor
Submersible 1950
Amagnetic 3 Days
Automatic Titano
R\$ 34.700 | Cinto
Diesel R\$ 320

L

EMBRA QUANDO O ALMOÇO DE DOMINGO era preparado por sua mãe, e só por ela? Normalmente o cardápio variava entre carne de panela com macarronada e frango com polenta. Agora, todo mundo disputa o fogão e você se viu cercado de chefs amadores por todos os lados. Pois é, essa época aparentemente tão distante aconteceu de 20 anos para cá. Então, o que mudou? A responsabilidade é de um certo

Alex Atala, conhecido pelo título pomposo de embaixador da gastronomia brasileira, mas apaixonado mesmo por discutir a fome mundial na FAO, órgão da ONU responsável pela alimentação. Eleito uma das 100 pessoas mais influentes de 2013 pela revista *Time* e proprietário do 6º melhor restaurante do mundo segundo a publicação britânica *Restaurant*, ele fez muito mais do que acumular títulos. Quando eu descia do táxi, em frente ao restaurante Dalva e Dito, em São Paulo, onde conversamos por cerca de três horas, o motorista o viu atravessar a rua e comentou: “Aquele não é o Alex Atala?”. É uma mudança cultural considerável, principalmente se você imaginar que poucas pessoas têm acesso à comida que ele prepara no D.O.M., onde o menu-degustação de oito pratos custa



R\$ 495. Ele fez o brasileiro entender o prazer de comer bem sua própria comida. O mundo parou para admirá-lo e ele quer mais. “Não preciso ser modesto: coloquei o Brasil lá. Tenho orgulho disso, mas se a história da cozinha brasileira parar em mim, esse título não estará na minha lápide”, diz.

Ele conta que nunca imaginou que a trajetória traçada por acaso – foi DJ e pintor de paredes e entrou em uma cozinha para ganhar uns trocados – o traria até aqui. “Não pretendia ser o melhor do Brasil. Mas coloquei 100% da minha energia em cada oportunidade”, costuma dizer. Ele, que se define em seu livro *D.O.M. – Redescobrimo Ingredientes Brasileiros* (Melhoramentos) como um homem primitivo, um transformador, um glutton e um gourmet, está acostumado a bons convites (tinha acabado de recusar um do artista Olafur Eliasson para cozinhar em seu ateliê) e a grandes elogios. “O Alex é o nosso grande chef! Pesquisador incansável, é o mentor dessa geração de cozinheiros. Um cara pelo qual tenho muita admiração e gratidão”, diz Helena Rizzo, que comanda o restaurante Maní. “Ele está à frente do seu tempo, quebrou paradigmas. Com seu comportamento jovem, ele mostrou que não precisamos ter tantas regras”, fala Thiago Castanho, do Remanso do Bosque.

O comportamento jovem está na cara e no espírito punk, que não abandonou. “Nunca fui o primeiro aluno da classe, não vou ser agora”, brinca. A primeira tatuagem que fez, por exemplo, não existe mais. Ele apagou por ter ficado feia. Simplesmente porque a fez em casa, com tinta de caneta Bic. A última fica na costela, obra do tatuador japonês Horiyoshi. Não tem significado, assim como as outras tattoos. “Um dia quero ser todo tatuado, mas esta

Jaqueta **Diesel**
R\$ 1.699 | Camisa **Gucci**
R\$ 1.370 | Relógio
Paneraí Luminor
Submersible 1950
Amagnetic 3 Days
Automatic Titânio
R\$ 34.700 |
Coturno **Acervo**



**“NÃO PRECISO
SER MODESTO:
COLOQUEI O
BRASIL LÁ. MAS
SE A HISTÓRIA
DA COZINHA
BRASILEIRA PARAR
EM MIM, ESSE
TÍTULO NÃO ESTARÁ
NA MINHA LÁPIDE”**


Jaqueta **Burberry**
R\$ 6.995 | Camiseta
Dolce & Gabbana R\$ 565
| Calça **Gucci** R\$ 1.060 |
Relógio **Panerai Luminor**
Submersible 1950
Amagnetic 3 Days
Automatic Titano
R\$ 34.700 | Pulseira
Guerreiro R\$ 1.461 | Pulseira
de couro **Zapalla** R\$ 69
| Cinto **Diesel** R\$ 320 |
Coturno **Acervo**



não é a hora. No começo da minha carreira, eu usava camisa de manga comprida porque elas não eram bem vistas nesse universo. Fico feliz por poder continuar sendo punk e contestador sem ferir minha credibilidade”, conta. E “provocar a ordem social vigente”, segundo a definição do verbete punk pelo dicionário Houaiss, é a especialidade da casa.

Em agosto, no evento MAD Food - “o congresso mais conceitual de cozinha dos últimos anos” -, organizado anualmente na Dinamarca pelo chef do Noma, René Redzepi, Atala matou uma galinha. A sequência das cenas que o catapultou para a lista dos influentes da *Time* - e ajudou a elegê-lo curador da próxima edição do MAD - incluiu a exibição de vídeos de mortes de animais, a leitura do manifesto “A Morte” e, por fim, Atala torcendo o pescoço da galinha e avisando que ela seria servida no jantar. “Nossas avós faziam isso e nos parece romântico. Mas elas salvavam as penas para fazer travesseiro, guardavam as patas para fazer canja. Respeitavam a morte daquela galinha consumindo aquela carcaça. Precisamos honrar essas mortes.” O que ele pretendia com esse discurso? Mais uma vez, chacoalhar convenções. E alertar para uma realidade importante que fingimos ignorar: não sabemos mais como foi produzido nosso alimento nem quantas pessoas sofreram para que ele chegasse à nossa mesa. “Quero mostrar para as pessoas que os restaurantes as representam.” O primeiro passo de Atala nesse sentido foi o Instituto Atá.

A semente veio em 1995, quando o chef, ainda à frente do Filomena, ia participar de um concurso gastronômico e sabia que, com ingredientes amazônicos, iria surpreender. Ligou para o produtor Paulo Martins, que nem conhecia pessoalmente. Ele enviou dois isopores repletos de ingredientes. “E eu nem havia feito o depósito! Por isso afirmo que a maior rede social do mundo não é o Facebook, é a cozinha”, diz. Desde então, criaram uma relação de confiança que durou até os últimos dias de Paulo, falecido em 2010, assunto que ainda emociona Atala. O chef fez amizade com muitos de seus fornecedores - alguns estão com ele há mais de 15 anos - e abriu o mercado para novas matérias-primas. Priprioca, arroz negro e formigas são algumas delas. Com a atitude, mudou a vida de comunidades inteiras. Sentiu neces-

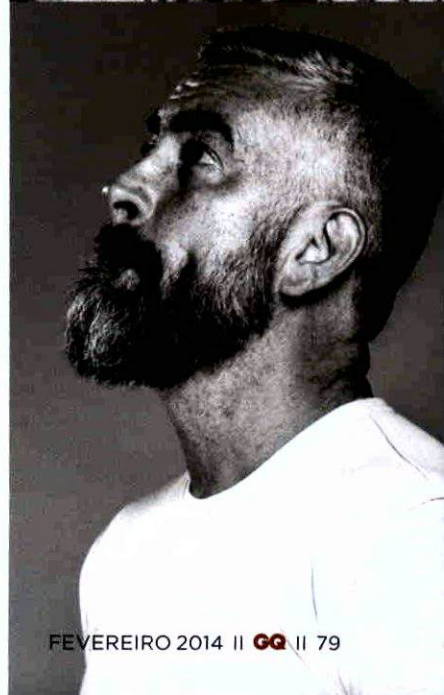
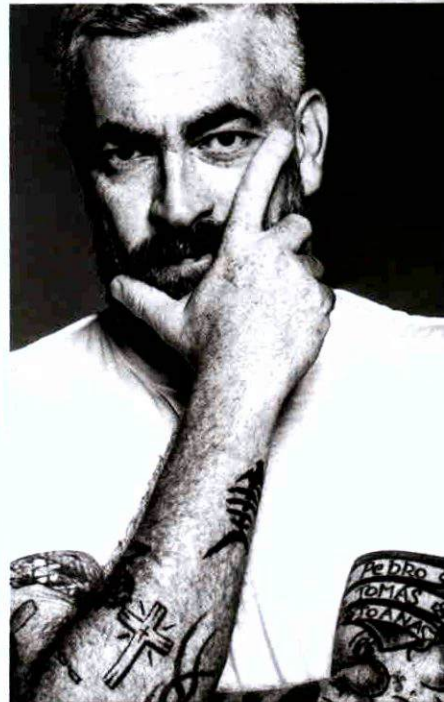
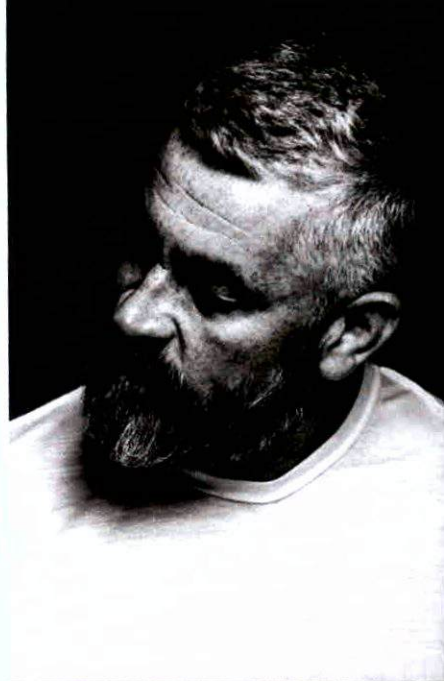


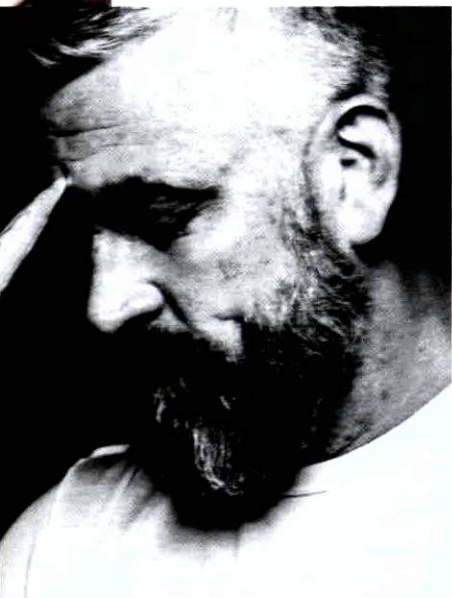
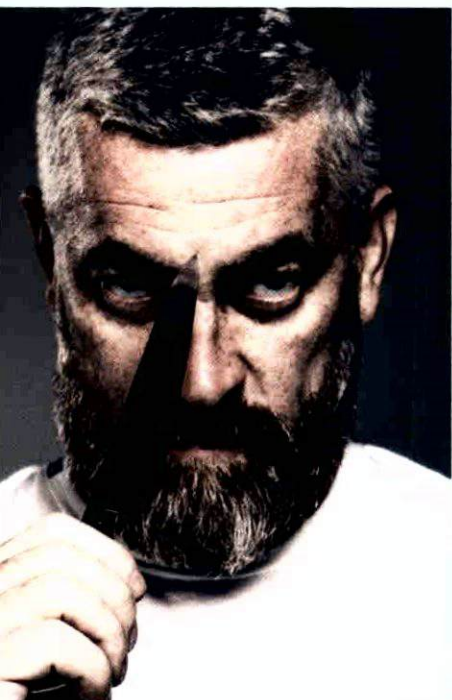
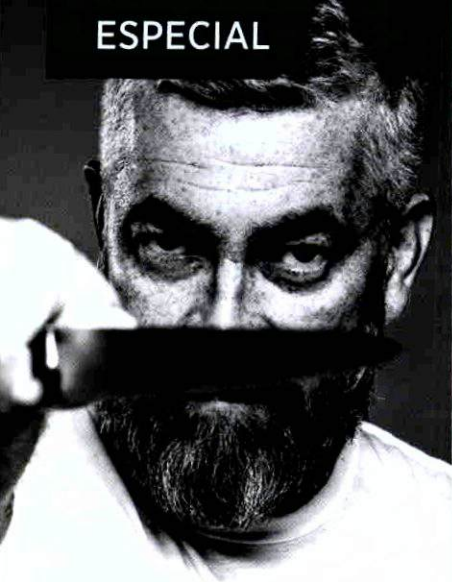
“A MAIOR REDE SOCIAL DO MUNDO NÃO É O FACEBOOK, É A COZINHA”

sidade de estruturar a ideia e, junto a antropólogos, pesquisadores, sociólogos e agricultores, seguir adiante. Nascia então o instituto. Para colocá-lo em prática, o chef conta com seu maior capital, o social. “Tenho contatos e espero que eles possam ajudar”, disse. Entre os frequentadores do D.O.M., por exemplo, estão o advogado Kakay, os empresários Lírio Parisotto e Marcus Buaiz, o consultor Carlos Alberto Dória e Beto Sicupira, da Inbev.

A proposta do Atá é mostrar que o maior elo entre natureza e cultura é comida. “O Brasil é um país de agronegócios e isso é importante para nossa balança comercial. Não sou contra, mas isso traz consequências ambientais e sociais. A economia de escala oprime pequenos produtores, que são expulsos da sua própria terra. Quero buscar uma solução, e mudar a vida dessas famílias me emociona. Pretendo também ensinar cozinheiros de comunidades carentes a fazer arroz e feijão com um padrão de qualidade e higiene que eles ainda não têm”, explica, sem pieguice. E recomenda uma leitura: *The Power of the Duck*, a primeira referência à agricultura orgânica no mundo.

“O que me inspira no Alex é o lado humano. Olham tanto para o chef que, às vezes, o grande cara que ele é passa despercebido”, diz Alberto Landgraf, do Épice. Casado pela segunda vez, com a empresária Márcia Lagos, e pai de três filhos, Atala gosta de levá-los à feira para comer pastel. Talvez seja isso que Facundo Guerra, empresário e sócio de Atala no bar Riviera, quis dizer quando me falou que “apesar de trabalhar com sofisticação, ele tem uma





simplicidade que cheira quase a brutalidade. Aquela coisa da caça, da luta, da vida despida de artificialidade”. Boa definição. Um pouco como seu ídolo, Elvis Presley, com quem compartilha a paixão por motos (ele tem uma Triumph 2005, uma Harley 1947 original e uma Mini Montesa) – e por música. Três delas definem sua vida: “Burning Love” (de Elvis, mas diz que é impossível escolher uma só), “Palhaço” (de Egberto Gismonti, que lembra sua infância) e “Alternative Ulster” (da banda Stiff Little Fingers) – afinal, tinha de ter pelo menos um punk rock nesse set-list.

“NA VIDA A GENTE BATE E APANHA. ENQUANTO EU BATER MAIS QUE APANHAR, ESTÁ ÓTIMO”

A alma punk ressurge nesta sessão de fotos: quando pedimos para posar com as facas, não se faz de rogado e equilibra uma na boca. Contra as críticas de que é midiático, responde que dá entrevistas para mostrar a gastronomia em sua totalidade: produtor, restaurante e consumidor em uma mesma cadeia. E chef que é chef expressa e influencia sua cultura. Mas não só. “O cozinheiro hoje é focado no conceito de slow food, de que usando ingredientes locais se fomenta cultura e sociedade. Sou um dos chefs mais importantes do mundo não porque cozinho melhor, mas porque fui um dos primeiros a gritar internacionalmente por uma cozinha local”, fala. Dos golpes que levou em 2013, o pior foi cair (de 4º para 6º melhor do mundo) na lista da *Restaurant* ou ver o Peru levar a melhor na lista da América Latina e ser eleito destino gastronômico do ano? “Na vida a gente bate e apanha. Enquanto eu bater mais que apanhar, está ótimo”, brinca, com a tranquilidade de quem não se abalou nem com as dívidas – que, dizem, giravam em torno de R\$ 6 milhões até o começo do ano passado. Elas, é claro, não afetaram sua imagem. “Não é por dinheiro ou por prêmio que, quando deito na minha cama, penso: caralho, eu fiz isso! O que me faz pensar assim é o grupo da FAO que discute a fome no mundo, do qual eu e René Redzepi somos parte.”

Sobre o Peru, diz que o país tem seus méritos e o governo teve papel fundamental. Sem mágoas, diz que a fama dos *hermanos* catapultou seu sucesso para o mundo, e que nossos governantes precisam promover nossa gastronomia como cultura, assim como fazem com a moda e o futebol. Nosso Pelé de dólmã disse ainda que para nossa cozinha se tornar expoente mundial temos potencial, mas um inimigo: ele mesmo. “Culturalmente, somos um país de craques, e não de times. Enquanto eu for o único representante da nossa cozinha, estamos mal. Precisamos mostrar a grandeza de nossos novos chefs. Mas não tenho dúvida de que somos a última fronteira”, completa. Sobretudo neste ano de Copa. Atala, aliás, disse que pretende viajar menos, porque as armas do mundo gastronômico estão miradas em sua cabeça. “Este ano, tudo que preguei será checado com lupa. Será um ano de consolidação. Estou ‘freaking out’.”

Nem todos os dias são de fortes emoções como estas ou como quando comeu coração de veado cru, no Japão, um dos pratos mais diferentes que recorda ter provado. “Foi difícil, mas não vou falar que foi ruim. São sabores aos quais não estou acostumado. Tomei sangue cru, mas eu estava sendo homenageado. Vou guardar o gosto ruim ou o momento incrível?” Alguns dias, acredite, são mais calmos, mesmo tendo que administrar cerca de 200 funcionários. Ele jura que cozinha de domingo a domingo e que, sim, lava a louça e o chão da cozinha, principalmente quando viaja e quer agradecer a gentileza com que é recebido nos restaurantes. “Esse momento de limpar a cozinha é o momento deprê do final do dia. Estando junto, o chef interage melhor com a equipe. E faço amarradão. Cozinhar é meu trabalho e meu lazer.” **GG**





Camisa
Louis Vuitton R\$ 2.000
| Calça **Burberry**
R\$ 1.175 | Relógio
Panerai Luminor
Submersible 1950
Amagnetic 3 Days
Automatic Titano
R\$ 34.700 | Pulseira
Guerreiro R\$ 1.461
| Pulseira de couro
Zapalla R\$ 69 | Cinto
Diesel R\$ 320

Grooming
Flavio Lacerda
(Capa MGT)
Assistentes
de fotografia
David Mazzo
Willian Santos
Agradecimento
Recar Motos
Tratamento
de Imagens
Factory Retouch