

Gênius da cozinha

A feira Madrid Fusión chega à terceira edição com êxito e reúne alguns dos mais importantes nomes da gastronomia

ARNALDO LORENÇATO de Madrid

De motível elegância, o logotipo do Madrid Fusión 2005 completa-se da silhueta de um garfo entrelaçada a de um hashi, o talher de madeira asiático. Esse emblema anuncia com precisão o encontro entre Ocidente e Oriente, tema desta que é uma das feiras de gastronomia mais importantes do mundo. Assim, durante três dias, entre 18 e 20 de janeiro, o Palácio de Congressos na capital espanhola tornou-se palco para uma série de apresentações do que se faz de mais moderno em cozinha hoje nos dois extremos da planície.

Além da demonstração magistral de Ferran Adrià, chef reconhecido como o número 1 em sua arte, uma platéia de 500 pessoas pôde assistir atentamente às primeiras gravações de profissionais de alta cozinha na Espanha como Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Paco Roncero e Juan Rozas. Da Ásia, vieram os mestres Kazuo Tokokazu, Tetsuya Wakuda, Viji Wakiya e o professor Yukio Hatori. Para demonstrar, foi trazido o novo culinária de Taiwan, foi forçada o jovem Huan Huan.

Para revelar a face leste do continente africano, chegaram os chefs Stefano Fontanesi, italiano que atua em Ilhas Maurício, e Antoine Lévesque Herach, chef mauriciano e dono de um restaurante em Paris. A lista de convidados inclui ainda nomes consagrados como o veterano francês Pierre Gagnaire, que se apresentou ao lado do cientista Hervé This, o siciliano Carmelo Chiaromonte e o britânico Sat Bains. E pela primeira vez, um brasileiro foi convidado para participar do Madrid Fusión. De maneira exemplar, o paulistano Alex Atala mostrou o casamento da técnica europeia, em especial a francesa, com produtos da Amazônia.

Como não poderia ser diferente, uma das demonstrações magistrais mais aguardadas era a de Ferran Adrià. Em menús de duas horas, o chef catalão deixou claro porque é considerado o grande gênio da cozinha contemporânea e porque é difícil rivalizar com ele. De maneira exemplar, Adrià deixou claro a concepção de suas receitas. Para entender sua proposta, coqueou da alimentação convencional. A maneira de um alga marinha, o coriandrinho fecha-se em seu laboratório, localizada em Barcelona, e pensa em pratos que rompem os limites entre doce e salgado e quebra a convencional sequência de entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesas. De maneira técnica, busca com a forma de comer. A maioria de suas criações precisa de orientação para degustá-las. Não raro, são servidas em louças especiais e, com fragâncias, dispensam o uso de talheres. O mestre difundiu da culinária de desconstrução teve o cuidado de registrar em três livros monumentais suas receitas. E prepara um quarto, já que sua capacidade criativa não se esgota.

Mas que não se pense que a técnica de recriar alimentos é o único



motor de Adrià. "Fiz apenas um único prato de desconstrução para o cardápio do Bulli em 2003. No ano passado, foram somente três espumas", avisa. Para uma audiência encantada com o mestre, o chef dedicou-se a contar a invenção de uma série de "coquetéis". Drinkings convencionais? Nada disso. Em 1998, por exemplo, surgiu uma bebida de imitação, usou e espuma fria de coco, colocada com a ajuda de um sifão. No ano seguinte, passou a usar as espumas quentes, preparadas a gelatina água-gel, o que representou uma verdadeira revolução, copiada por todos aqueles que querem parecer modernos nos quatro cantos do globo. Tratava-se de um gin fizz com parte de batido fria e uma espuma quente por cima. Durante a apresentação, Adrià pergunta à platéia se havia brasileiros. O motivo? Mostrar uma caprichosa recriação na forma de uma pastilha fina de gelo, que tem de ter quantidades precisas de álcool e açúcar para se solidificar. Também elogia a presença de Alex Atala e disse que o futuro da alta gastronomia passa pela Amazônia, "o próximo eufólio do mundo". Ainda entre os coquetéis, mostrou uma pizza cozida numa colher com abacaxi confitado em nata e coberto por uma espuma de coco, além de dry martini servido num frasco de perfume. O coriandrinho não nega: "É uma provocação dos sentidos".

Se não bastassem os coquetéis, ele mostrou ainda os intrigantes líquidos eletrificados, feito com folhas seque-



na uma erva japonesa, um caviar de café, preparado com sementes de café, com o manjerico roxo, e o ovo de anjuro feito com uma gema colocada no centro de um espécie de sorvete vegetal, obtida a partir do congelamento rápido em nitrogênio, técnica introduzida pelo cientista francês Hervé This na década de 90. Ao final da apresentação, houve o anúncio da criação da Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronômica e Ciências da Alimentação na Universidad Camilo José Cela de Madrid em colaboração com a Comunidade de Madrid. Um investimento seguro em ensino de gastro-



Um sentido borbóris em responsabilidades pelas demonstrações magistrais: Ferran Adrià, Martín Berasategui, Paco Roncero e Lourdes Plana, uma das diretoras da feira Madrid Fusión

nomia, que junto com o turismo, tem rendido muitas divisas à Espanha. Na explicação do próprio Adrià, que usava um termo do PIB espanhol para a alimentação. E não há melhor cenário para a culinária do chef catalão do que a universidade: O próprio Adrià define que a cozinha é para a investigação. "Mas não me venham com milongas de que existe uma cozinha científica. Existe uma cozinha boa e outra má. Temos que saber de ciência e gastronomia como sabemos de cultura", defende.

Juan Mari Arzak e Martín Berasategui, outras duas estrelas que compõem o triunvirato espanhol da alta cozinha moderna espanhola com Adrià, também deram seu recado. Para marca decora de visum-

bar o novo, o veterano Arzak, um dos precursores da "nova cozinha vasca" criada na década de 70, e proprietário do restaurante com seu nome em San Sebastián, tem sua receita: "É necessário pensar como uma crítica para marca decora a criatividade". Ele também acredita que a técnica é indispensável. "Há pratos que não faríamos se não tivéssemos uma temperatura mínima", diz. Com os efeitos do gelo seco sobre um molho de morangos que cria uma espuma borbulhante, o chef elabora uma variação de salad de frutas com kiwi, maçã, manga, cereja, pêra, banana e melão levemente caramelizado com açúcar numa grelha. A sobremesa de tanto impacto visual, deu o nome de pom-

pus de fresa. Dano de cinco restaurantes no País Basco, Berasategui acredita que não deve haver fronteiras para a cozinha. "Mas sou defensor de chefs que fazem servir a personalidade deles por trás de cada prato", diz. Dentro dessa premissa, trouxe para a feira inúmeros pratos, muitos deles apresentados tanto ao vivo quanto em vídeos. A marca de seu talento pôde ser confirmada em criativas fideus simples quanto marcantes, como as outras temperadas com sua própria água mas uma mistura de café, pimenta e curry, emulsionada com manteiga de cacau, que o coriandrinho acredita ser mais digestiva que o vegetal de leite de vaca.

Um dos mestres puristas da gastronomia espanhola, o azeite e as texturas que se podem criar com ele foram tema de uma das demonstrações. O fenomenal Paco Roncero, do restaurante La Terraza do Casimiro de Madrid, preparou uma deliciosa geléia de óleo de oliva passado em açúcar. Macio e delicado, o doce tinha uma sabor surpreendente e foi a única iguaria que o público pôde degustar. Ainda outros "Gala Michelin" em Paris, travou uma estimulante discussão sobre cozinha molecular com o cientista Hervé This. O químico, especialista em Nutrição Humana e Alimentos. Segundo do Collège de France e autor do livro "Um Cientista na Cozinha" (Alicia), costuma desenvolver técnicas que colocam a serviço dos grandes cozinheiros, entre elas o uso do nitrogênio para o congelamento rápido.

Loures Plana, uma das diretoras do Madrid Fusión, ainda se surpreende com o êxito da feira. "Quando montamos a primeira, dedicada à novidade culinária, queríamos trazer conferências interativas. Ficamos receosos de que não viessem", lembra. Todos compareceram em peso e o sucesso vem se repetindo e se ampliando. "Contamos com a grande ajuda de Adrià e Arzak, que são os padrinhos do Madrid Fusión", diz Loures. "O êxito se deve aos dois." A cada edição, a ideia é surpreender o público, já que esta não é uma festa convencional. Tem um caráter exclusivo. Não se vendem ingressos livremente para visitar os estados dos convidados ou participar das aulas. Só se permite a entrada dos inscritos nas conferências, que têm atraído gente do mundo todo, isto sem falar das disputadíssimas degustações de vinho, que são assunto para um outro artigo. Sobre o tema da próxima edição, Lourdes Plana diz que a intenção é organizar um programa com as Américas. "Teremos representantes da América do Sul", adianta. Poder ser brasileiro e tanto para chefs brasileiros exibirem sua arte numa das mais importantes vitimas da alta gastronomia do planeta.

Leia mais na página 6

MILHARES DE BARES JÁ ADERIRAM À CAMPANHA PEÇA O RG DA AMBEV. MAS SE VOCÊ ENCONTRAR ALGUM QUE AINDA NÃO TENHA ESTE SELO, POR FAVOR, ENTREGUE PARA ELE.



Adeção dos bares, comprometimento dos garçons e participação da sociedade.

Está o selo da Campanha Peça o RG da AmBev. Implantada há 6 meses, a campanha já mobilizou aproximadamente 250 mil bares e restaurantes de todo o Brasil. Não é pouco, mas a AmBev quer mais. Por isso, agora vai continuar incentivando cada vez mais estabelecimentos a exigir o RG antes de vender cervejas aos jovens. Até o dia em que não sobrar mais nenhum bar do País vendendo bebida alcoólica a menores de 18 anos.

CARTEIRA DE IDENTIDADE

O MELHOR DO BRASIL É O BRASILEIRO

GOURMET
FEIRA GASTRONÔMICA



Kunio Tokukawa faz a refinada cozinha imperial em Kyoto



Tetsuya Wakuda tem um restaurante de sucesso na Austrália



Yukio Hattori, professor e apresentador de TV

Beleza e requinte viricos do Oriente

Um elenco de cozinheiros asiáticos apresenta a riqueza das milenares culinárias japonesa e chinesa em tom moderno

ARNALDO LORENZATO
de Madrid

Como previa o programa do Madrid Fusión 2005, a terceira edição do evento foi dedicada ao encontro das cozinhas do Ocidente e Oriente. Em tempos de internet, esses dois extremos culinários se tornaram ainda mais próximos. Para que o público pudesse assistir a o que de mais arrojado se faz hoje na Ásia, foi convidado um elenco de estrelas orientais. Representado o Japão vieram Kunio Tokukawa, Yukio Hattori e Yui Wakuya da Austrália, veio Tetsuya Wakuda, que tem um restaurante japonês em Sidney, e de Taiwan, Herman Lai, que trabalha especialmente a cozinha do mar em diversas combinações.

A mancha de um artista que lapida ingredientes nobres, Kunio Tokukawa, dono do restaurante Kikyo Kichô, na cidade de Kyoto, é

um especialista na renovação da cozinha imperial japonesa. Durante sua demonstração, o chef apresentou um Hissou, uma das vertentes da culinária Kaiseki, composta de uma seqüência de pratos delicados, inspirados em matérias-primas da estação. "O Hissou é justamente o momento de maior prazer do Kaiseki, composto de sete ou oito pratos", explica Tokukawa. O cozinha, inclusive, exibiu um vídeo mostrando como utiliza pequenos produtores e faz pessoalmente a coleta dos ingredientes.

Tokukawa deslumbrou os presentes elaborando oito iguarias, que foram

O Hissou, seqüência de iguarias com diferentes tipos de apresentação



apresentadas em três diferentes tipos de recipientes. Entre as pequenas delícias, estavam o Kobebeef, carne de boi marinated de gerdura, cujo preço é astronômico, e o sushi de fugu, peixe que tem que ser preparado com extrema maestria por ser venenoso. Do contrário, pode matar o comensal.

Outro mestre na arte de encantar o paladar, Tetsuya Wakuda, que também esteve na edição passada do Madrid Fusión, trouxe um caminho completamente diferente. Oriente e Ocidente se cruzam em sua cozinha de maneira formidável. Esse mestre do gestual, obedece a um ritual para cortar cada alimento.

Todos os seus movimentos são para que se obtenha o máximo de sabor de todos os ingredientes", disse Wakuda com exclusividade à Gazeta Mercantil. Ao preparar lagostins maritados, explica que o principal

cuidado é impedir que o vinagre de arroz, usado para temperar, sobrepuje o sabor do fruto do mar.

Outra novidade de Tetsuya é a um fidej gras disposto sobre tofo, queijo de soja japonês. Para chupar o peito de pato e ganhar sabor extra, o mestre ensina que vale adicionar uma gota de óleo de avele. Neste caso, a ave se faz acompanhar da raiz de gobo, masa montagem que se seduz o olhar. Para desfrutar de uma refeição completa no restaurante de Sidney, Tetsuya avisa que é necessário tempo. "Como são vinte pratos, ao final, precisa oferecer sobremesa mais simples", explica o chef.

Dono de uma das mais renomadas escolas de culinária do Japão, a Escola Hattori de Nutrição, é apresentador de um programa de TV, o veterano Yukio Hattori é o médico que abraçou o fôrm e fogão. Como tem uma longa atuação na Medicina, defende uma cozinha saudável e propõe como um dos elementos essenciais a soja, grão sobre o qual fez uma longa demonstração. O professor e showman também ensinou como preparar o toro ou atum gordo.

Apesar da jovialidade com que

realiza seu trabalho, Yui Wakuya tem mais de 30 anos consagrados à cozinha. Surpreendentemente, o cozinheiro japonês se dedicou à culinária chinesa. Hoje é reconhecido como o pioneiro da nouvelle cuisine chinesa no Japão. Depois de ter atuado em destacados restaurantes, abriu sua própria casa, o Wakuya Ichimochi em 2001.

Wakuya lembra que a primeira grande mudança em relação à culinária chinesa, foi preparar receitas em porção individual e servidas empilhadas. "Não era comum antes", lembra. O chef começou sua demonstração mostrando como um chá de laranja e outros cítricos, com grande poder de fermentação, para cozer frutos do mar. Mas não diretamente sobre a panela. O cozinheiro despeja a infusão sobre peixes e carnes, que desprendem muito vapor e rapidamente cozinharam os pescados colocados sobre elas. Depois de prontos, são temperados com pimenta.

Sempre atento às mudanças, recentemente Wakuya voltou a incluir no menu de seu restaurante pratos para serem partilhados. Um deles estava na mesa: a carne de porco temperada com uma riqueza

de condimentos como amsi, estralado, canela, misso e shoyu, embrulhado numa folha de lóus. Em seguida, é acimentado com uma camada de sal misturado com clara, pimenta e chá forte. Assa lentamente e, quando pronto, emana um aroma inebriante.

Para fechar a participação asiática, no último horário que encerrava a feira, apresentou-se o chef taiwanês Herman Lai, do Pearl Liang. Aberto em 1999, o restaurante fica no interior do Grand Hyatt Taipei. Considerado um dos melhores expoentes de seu país, o chef faz uma cozinha baseada em produtos do mar. Ele prefere as cocções rápidas, que revelam o frescor dos alimentos. Também evita o excesso de elaboração. Mas não economiza no uso de condimentos de poder explosivamente picante, como o gengibre. Além dos óleos vegetais, alguns de seus pratos usam gordura de porco. Uma de suas especialidades, o caranguejo ao vapor, por exemplo, depois de cozido é misturado a filé de peixe ligeiramente frito em azeite de gergelim preto com cogumelos chineses e camarões secos. E acompanhado de arroz branco. Um kyo-tomo bunquet.

Bela estréia brasileira

Alex Atala brilha no primeiro dia do Madrid Fusión

ARNALDO LORENZATO
de Madrid

Foi uma noite de triunfo para a gastronomia do Brasil. Na plateia, astros internacionais assistiam à última demonstração magistral do primeiro dia do Madrid Fusión 2005. De olhos e ouvidos atentos, Fernan Adria, Juan Mari Arzak, Tetsuya Wakuda, Fatema Hal entre outros prestavam atenção à festa à brasileira. No palco, o chef Alex Atala, acompanhado do ajudante Felipe Rarchin, o Sushiro, apresenta uma culinária singular, uma mescla de técnica europeia com ingredientes amazônicos. Uma culinária que põe em evidência o que País tem de mais autêntico. Para que a plateia pudesse entender o aroma tão singular do caldo de tapioca, os efeitos anestésicos do jambu e sabores extraordinários de frutas como o melão, o cozinheiro preparou uma brochura ilustrada com suas receitas, que foi distribuída a todos os participantes do evento.

Entre nervoso e emocionado, falando em português, Atala fez uma apresentação cheia de encantos inusitados. Atala só encontrou a fazer alguma grelhada temperada com pimenta-do-reino e servida ao molho de maquiã, no restaurante Filomena, onde trabalhou antes ter sua própria casa, muita gente pensava que ele era maluco. Mas depois a crítica e o público souberam entender e ouvir seu trabalho. Fugia do lugar-comum com as combinações inusitadas. Atala só encontrou identidade para o que estava desenvolvendo no conhecer o trabalho dos atrojados chefs espanhóis, em especial de Adria, do qual passou de admirador a amigo.



Atala explica o que é tapioca e filibito

Foi o cozinheiro catalão, por exemplo, que fez a apresentação do livro de Atala, lançado há dois anos. Além, à obra em dois volumes, a obra é resultado das intimidades vividas com o chef fez para Brasil. Como ingrediente mais importante da Amazônia, Atala destaca a mandioca e seus usos. Explicou que a mandioca é um produto do globo pelos portugueses. Entre os inúmeros usos que tem no Brasil, destaca o tapioca e a tapioca. Com os dois derivados da raiz brasileira preparou uma receita de filibito, peixe que é um dos gêneros amazônicos. Com outra deliciosa brasileira, o palmito fresco ou pupunha, fez um mil-folhas. O palmito despretou tal interesse que Arzak não hesitou em subir ao palco e pedir para si o pedaço que so-

brav. Prometeu tecer o mesmo em sua próxima culinária.

Atala, que recebeu o prêmio de ouro de Adria na abertura do evento, teve como tema a culinária francesa. Foi o chef estampado em alguns dos mais importantes periódicos de culinária. Despertou interesse como a chef marroquina Fatema borchoug, um dos mais badalados hotéis cinco estrelas da capital brasileira, organiza um festival com o colega paulista no próximo ano. Atala realmente começou a fazer uma cozinha sem fronteiras.

Marrocos no Mofattej Gran Sol Melá. Fatema aproveitou a oportunidade para conhecer Atala pessoalmente. Depois desse encontro, os dois acertaram fazer um festival a quatro mil no D.O.M., entre este ano e o próximo. E também uniu os dois a culinária francesa. Celeiro do futuro na visão do genitor, Adria, a Amazônia e sua produção, mais o trabalho de Atala, impressionaram também a escritora de culinária cubano-americana Viviana Carballo, radicada em Miami, e Michela Raffalli, colega de Atala no restaurante do Lancesborough, um dos mais badalados hotéis cinco estrelas da capital brasileira, organiza um festival com o colega paulista no próximo ano. Atala realmente começou a fazer uma cozinha sem fronteiras.



Josean Martinez-Aliza



Diego Luvardo



Angel León

Uma nova geração

Jovens cozinheiros têm espaço garantido na feira

ARNALDO LORENZATO
de Madrid

Madrid Fusión não celebra apenas os grandes mestres da gastronomia. Jovens cozinheiros têm espaço garantido para mostrar seu talento. Foram convidados os participantes com menos de 30 anos na edição deste ano. Vale a pena destacar pelo menos três deles: Josean Martinez-Aliza, do Guggenheim Bilbao, Hugo Luvardo, do Kikakuari, e Angel León, que acaba de se desligar da Casa del Temple, em Toledo.

Responsável pelas delicadas servidas no restaurante da filial do museu americano, Martinez esbanja talento. Ele esteve presente a duas demonstrações, uma delas na abertura da feira, para discutir as novas técnicas de preparação de peixe. Cabe lembrar que a Espanha é o segundo país do mundo em consumo de peixes e frutos do mar, logo depois do Japão. Marti-

bracho ou peixe escorpião, típico do Mediterrâneo. Entre as técnicas, o cozinheiro demonstra como abater o peixe vivo e transformá-lo em filé sem peixe somente depois que o sangue foi esgotado. Nas discussões na Andalusia, Angel León faz um profundo estudo do mar, com o apoio de três centros universitários: Faculdade de Ciências do Mar da Universidade de Cádiz, Faculdade de Biología Marítima da Universidade de Alcañices e o Departamento de Pedagogia da Universidade de Castilla La Mancha. Então, por exemplo o método de captura de peixes e os efeitos que terão sobre a carne quando ela for preparada. Em sua investigação culinária, usa, por exemplo, carvão feito a partir de estacas murchadas submersas no oceano por cerca de seis meses. Consegue, assim, dar um aroma especial ao grelhado dos pescados.

"Restaurante Revelação" do conceito

30 jornalistas especializados. Hugo Luvardo comanda Kikakuari, que também pertence ao grupo gastronômico de Martin Berastegui. O cozinheiro apresentou tapas, os pratos em pequenas porções do mundo internacionalmente hoje quanto a pasta. Das 11 receitas que costuma servir no restaurante, selecionou boudoir que fazem a boca salivar com uma massa filiforme de pizza recheada com uma gema crua e presunto Ibérico. Montado como uma trouxilha, deve passar rapidamente por óleo de girassol queimado para que doure e a gema se mantenha crua. E um azeite de jetilho mais tradicional, mas frito com requinte de apresentação extraordinária. Polvo com uma massa de sal Maldon, importado da Grã-Bretanha, um dos ingredientes mais usados hoje na Espanha. Para a sobremesa, surpreende com um creme de amêndoas servido num tubo de ensaio, acompanhado de torrada panada suã frígida com azeite extravirgem.

Sugestões e críticas para esta seção devem ser enviadas para Arnaldo Lorenzato, editor de Gourmet (lorenzato@gazetamercantil.com.br)