

EL TOP 15 DE LOS CHEFS / D. O. M.

Dirección:

R. Barão de Capanema, 549,
São Paulo, 01411-011, Brasil.
Teléfono: +55 11 3088-0761.
Web: domrestaurante.com.br
Precio medio: 200 euros.



Una despensa amazónica:

Risueño y afable, Alex Atala
recorre el mundo ganando
adeptos para su causa culinaria,
la del cocinero responsable
con el medioambiente.

Su proyecto inmediato:

Se trata de un libro de gran
formato que verá la luz el próximo
septiembre: 'Redescubriendo los
ingredientes brasileños' (Phaidon).
Varios años de viajes y trabajo.



Sabor exótico:

Arroz negro tostado con hortalizas
de temporada y leche de castaña
de Paraná. Sabores contrastados
de clorofila y cereal tostado
con untuosas notas lácticas.



Hormigas en el plato

Por Julia Pérez Lozano

Sentada en la mesa de DOM comprendo que además del menú, donde se describen los platos, lo que necesito es un diccionario: tucupí, bacuri, priprica, mandioca, açai, chayote, fihote... ¡No entiendo nada! Sonoros nombres de ingredientes amazónicos (frutas, tubérculos, hierbas, pescados) salpican el enunciado de los platos, lo que obliga al paciente camarero a explicarme con detalle cada uno de los bocados que me van a servir. Aún así, no me hago a la idea de lo que voy a comer. Todo suena exótico y tentador. También incierto. ¿Qué será todo esto? ¿A qué sabrá el tucupí y el chayote? ¿Será amargo, ácido, salado?

«Aquí está el sabor de Brasil [dice Atala, el magnético chef de DOM] quiero que quien venga al restaurante conecte con los sabores de mi tierra, con los que yo me identifico, en los que creo». Me enfrento a una comida a ciegas, aunque no me hayan vendado los ojos. Es la ceguera que produce el desconocimiento. Estoy descolocada, pero la curiosidad me empuja, me puede. Comienza el festín... Gel de toma-

tes verdes con flores del Amazonas: qué sutil y hermoso plato; corazón de yuca salteado con matequilla de garrafa (ingrediente de la cocina popular brasileña): todo potencia... Vamos bien, pensé.

De repente, en mi plato, dos hormigas, negras y retorcidas, elegantemente dispuestas sobre un cubo de piña. «Son amazónicas, tienen un marcado sabor a limón», indicó el camarero. La explicación, precisa, no me consoló. No era la primera vez que me ofrecían insectos en un restaurante, la entomofagia está extendida en algunas partes de América -México sobre todo-, Asia y África, pero contemplar a las hor-

Reivindicar y defender el producto autóctono ha sido el gran éxito de Atala

migas, allí, tías y desoladas, sin el abrigo de una salsa o unas hierbas que las disimulara, imponía. Superada la primera impresión y el momento de shock, su sabor alimona-

do -parecido al del tomillo limonero- me agradó, sobre todo por el contrapunto cítrico y refrescante con que rompían el dulzor, casi empalagoso, de aquella piña madurada al sol que no sabía de cámaras ni de vuelos en avión. En Brasil, el kilómetro culinario es un concepto cuya extensión excede los exiguos parámetros europeos.

Formado en Francia, Bélgica e Italia, durante los primeros años Atala practicó una cocina afrancesada, que abandonó poco a poco al ir encontrando aplicaciones a los nuevos ingredientes amazónicos. Ahora, la sala mantiene el refinamiento de lo europeo (gran servicio, magnífica carte de vinos) pero su personal estilo es una mezcla armónica de cocina clásica, técnicas de vanguardia españolas e ingredientes brasileños, lo que la hace muy original. Platos elegantes, de colores vistosos y diferente inspiración como la ostra empanada en tapioca marinada y huevas de trucha, la belicosa carbonara de palmitos (cortados como fettuccini) o el jardín amazónico sobre consomé de setas. Combinaciones comprensibles cuya máxima dificultad radica en el desconocimiento del propio producto.

En la retaguardia de los fogones de DOM, Geovane Carneiro, su jefe de cocina -grandísimo profesional- le protege las espaldas. Las malas lenguas dicen que se come mejor cuando Atala no está ¿será verdad? Para acallar las maledicciones basta la anécdota de Paul

Bocuse, a quien preguntaron en una ocasión «¿Y quién cocina cuando usted no está?» A lo que el chef respondió: «Pues el mismo que cuando estoy», poniendo de manifiesto la importancia de los jefes en las grandes casas.

El mayor mérito de Alex Atala ha sido acercar la insólita despensa amazónica al mundo de la alta cocina. Reivindicar y defender un producto autóctono, desconocido e infravalorado, cuyo descubrimiento y degustación produce en el comensal despojado de prejuicios un enorme placer. «La cocina es una mezcla mágica entre sabor y cultura», suele decir. «En Sudamérica debe ser un arma para proteger la Naturaleza, los cocineros tenemos

una enorme responsabilidad», afirma cuando se le pregunta a cerca de su activismo a favor de la defensa del medio ambiente.

Para ser consecuente, recorre congresos y encuentros gastronómicos dando a conocer Brasil, su cocina y el Amazonas. De este territorio, puro y virgen, gastronómicamente inexplorado surgirá, según vaticinó Ferran Adrià, la próxima revolución culinaria ¿Será Atala su gurú?

Mañana:

Raffles

Interior del restaurante D.O.M. de São Paulo, el sexto mejor del mundo.

/ CASSIO VASCONCELLOS

