

OBSERVATÓRIO GERAL

Impressões, curiosidades e anotações ...

CLÁUDIA PEREIRA

cpereira@brasiliaemdia.com.br



SE O PODER PÚBLICO SÓ FALA ABOBRINHAS E NÃO CONSEGUE DESCASCAR SEUS ABACAXIS E SEUS PEPINOS, ACHEI QUE OS BELOS ALIMENTOS MERECIAM UM DESTINO MELHOR.



LEMBREI-ME, ENTÃO, DE BRILLAT-SAVARIN (1755 - 1826), UM ADVOGADO APAIXONADO PELOS PRAZERES DA MESA QUE ESCREVEU "A FILOSOFIA DO GOSTO", OBRA FUNDAMENTAL DA LITERATURA GASTRONÔMICA.



NO MUNDO CONTEMPORÂNEO, SAVARIN ENCONTRA SUA MELHOR EXPRESSÃO EM FERRAN ADRIÀ.



POUCOS FIZERAM MELHOR USO DA GASTRONOMIA DO QUE O CHEF MAIS FAMOSO DO MUNDO, QUE, NO ÚLTIMO DIA 30 DO MÊS DE JULHO, DECIDIU FECHAR SEU ACLAMADO RESTAURANTE EL BULLI.



ABACAXIS E PEPINOS Neste mar de escândalos e cinismo protagonizado pelos nossos homens públicos, onde a educação pública é um abacaxi, os discursos são abobrinhas e o executivo, o legislativo e o judiciário acumulam pepinos que eles temem descascar, decidi ignorar essas criaturas e concentrar minhas atenções em pessoas que valem a pena. Daqui para frente, quero falar dos escultores, pintores, poetas, escritores, cozinheiros, cineastas, fotógrafos, estilistas, músicos, intérpretes, atores, compositores e artesãos. Gente com talento para criar, transformar e representar a vida com sensibilidade e gosto. Pessoas capazes de nos surpreender, a cada dia, com invenções e inovações que alimentam a nossa alma e nos ajudam a enxergar melhor o mundo.

FILOSOFIA DO GOSTO Assim, se o poder público só fala abobrinhas e não consegue descascar seus abacaxis e seus pepinos, achei que os belos alimentos mereciam um destino melhor. Lembrei-me, então, de Brillat-Savarin (1755 - 1826), um advogado apaixonado pelos prazeres da mesa que escreveu "A Filosofia do Gosto", obra fundamental da literatura gastronômica. Savarin diz "(...) a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta (...) O assunto gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que a produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso."

GASTRONOMIA No mundo contemporâneo, Savarin encontra sua melhor expressão em Ferran Adrià. Poucos fizeram melhor uso da gastronomia do que o chef mais famoso do mundo, que, no último dia 30 do mês de julho, decidiu fechar seu aclamado restaurante *El Bulli*. Eleito cinco vezes o melhor chef do mundo, o catalão Ferran Adrià celebrou a última ceia do *El Bulli* com pratos feitos por ele e os cinco mais aclamados chefs da atualidade. Ao seu lado, estavam René Redzepi (do *Noma*), Joan Roca (do *El Celler de Can Roca*), Andoni Luis Aduriz (do *Mugaritz*), Massimo Bottura (da *Osteria Francescana* e *Grant Achatz* (do *Alinea*), todos seus discípulos.

EXPERIMENTALISMO O chef catalão decidiu fechar o *El Bulli* para transformá-lo numa fundação dedicada ao experimentalismo gastronômico. Ferran Adrià definiu sua decisão com as seguintes palavras: "Criei um monstro e preciso dominá-lo (...) Uma das razões para transformar o *Bulli* numa fundação é que meu trabalho passou a ser conseguir mesa para as pessoas". Imaginem que dois milhões de pedidos de reserva chegam, por ano, ao escritório do *El Bulli*. Um restaurante com 50 lugares, situado em um enclave litorâneo da cidade mediterrânea de Roses, quase vizinha da França. Um lugar que só abria para o jantar e, durante seis meses, ficava fechado para criar novas técnicas. O resultado é que somente 8 mil pessoas podiam ser atendidas por ano.

DESCONSTRUINDO ALIMENTOS Miguel Sen, que escreveu o livro "Luzes e Sombras do Reinado de Ferran Adrià", diz que o chef catalão é um "demiurgo da gastronomia (...) ele desconstrói os alimentos, reinventa-os em cores e combinações desconcertantes, utiliza alta tecnologia na concepção dos pratos e, quando o garfo, as facas e as colheres se mostram inaptos para manusear suas criações, ele simplesmente concebe novos talheres nos formatos adequados (...) ali, poucos privilegiados experimentarão orelhas de coelho fritas, pirulitos salgados, caviar de melão, gelatinas quentes e pratos submetidos à intervenção de nitrogênio líquido."

GASTRONOMIA MOLECULAR A crítica de gastronomia Julia Moskin escreveu para o *The New York Times*: "Em apenas uma geração, *El Bulli* ajudou a transformar a Espanha em líder mundial, e a 'cozinha de vanguarda' de Ferran Adrià (termo que ele e outros chefs preferem em substituição à 'gastronomia molecular') tornou-se obsessão global entre jovens cozinheiros (...) Embora muitos chefs tenham contribuído para a revolução gastronômica da Espanha, especialmente Juan Mari Arzak, Santi Santamaría e Andoni Luis Aduriz, foi a ousadia de Adrià que manteve o nível em ascensão."

MUITO ALÉM DA COMIDA Carme Ruscalleda, chef catalã, que tem três estrelas no guia Michelin, também se desdobra em elogios a Ferran Adrià: "É impossível falar sobre a influência de Adrià (...) Ele foi um dos primeiros a dizer aos chefs da Espanha que podíamos pensar com nossa própria cabeça." O chef Juan Roca diz que o *Bulli* "mudou a cozinha do mundo" e o italiano Bottura entende que "Adrià elevou os chefs à condição de artistas". No *Bulli*, ninguém mata a fome; vai experimentar. E isso abriu uma perspectiva muito além da comida. E esse é o espírito da gastronomia.

A ÚLTIMA CEIA A última ceia do *El Bulli* foi servida às 18h30. No menu degustação, foi feita uma homenagem a Auguste Escoffier (1846 - 1935), o chef francês que codificou muito das técnicas e dos métodos da cozinha tradicional com viés modernizador. Único brasileiro convidado para o banquete, o crítico de gastronomia Vinícius Queiróz Galvão escreveu: "Foi servido uma 'fondue Melba', recriação da receita feita em 1893 para a soprano Nellie Melba. Da cozinha saíram 50 pratos para 50 comensais. No menu, cristal de soja, papel de flores, globo de gorgonzola e esferificações. Entre um prato e outro, Adrià pediu aos convidados que anotassem um desejo para a nova fundação *El Bulli*."

INGREDIENTES NOBRES No mundo de Ferran Adrià, Brillat-Savarin, Auguste Escoffier, os abacaxis, abobrinhas e pepinos são ingredientes nobres, capazes de serem transformados em banquetes de sabor divino e gastronomia de grande expressão.

(Fontes: jornal *Folha de S. Paulo* 10/8/2011; 4/8/2011; livro "Luzes e Sombras do Reinado de Ferran Adrià, de Miguel Sen; livro "A Filosofia do Gosto", de Brillat-Savarin)