



Meu sonho é cozinhar para presidiários

Alex Atala, o chef número 1 do País, defende a gastronomia como forma de preservar a Amazônia, a parceria com nutricionistas para a segurança alimentar e que aprender a cozinhar reeducaria presos

Por Marco Merguizzo
Fotos Ed Viggiani

Ele chefia as badaladas cozinhas dos restaurantes Dalva e Dito e D.O.M. (sigla de Deo Optimo Maximo, que significa “Deus é ótimo e máximo”, em latim), em São Paulo, este último apontado pela renomada revista inglesa *Restaurant* como o 24º melhor do mundo. Paulistano da Mooca, Alex Atala já foi punk, DJ, mochileiro e pintor de paredes, na Europa, além de apresentador de um programa de culinária na TV. Também é autor de livros. O último deles, *Escoffianas Brasileiras*, cujo título é uma junção das Bachianas de Villa-Lobos com o sobrenome de Auguste Escoffier (1846-1935), o mais respeitado dos chefs franceses, é um legado sobre a alta cozinha brasileira protagonizada por ele ao longo das duas últimas décadas.

Casado, três filhos, 40 anos de idade, mais de 30 tatuagens pelo corpo, o chef número 1 do País costuma usar sua inteligência e irreverência para criticar o pedantismo daqueles que ainda pensam que alta gastronomia só se faz fora do Brasil, bem como os descaminhos da política brasileira e de projetos sociais que gostaria de ver realizados. Vestindo a dolma de chef e tênis Nike brancos nos pés, ele conversou com exclusividade com **Nutrir**, durante mais de três horas, em seu premiado restaurante, no bairro dos Jardins, em São Paulo.

Sucesso de público e crítica, reconhecimento internacional. Você tem fome do quê?

Um dia sonhei em ser cozinheiro e sempre me orgulhei disso. De cozinheiro, sonhei em ser chef. De chef, em ser reconhecido. Reconhecido, hoje vivo o momento mais alto da minha carreira. Chegar lá é um grande desafio e quase um pesadelo. O sucesso não está em você, mas nas pessoas que te veem. O principal desafio, o que tem me deixado “pilhado”, é manter a qualidade do trabalho em alto nível.

Na Europa os restaurantes são avaliados pelo guia Michelin. Houve um chef francês que se matou ao perder uma estrela na publicação. Você sente esse tipo de pressão?

No Brasil, não temos o *Michelin*. Nossa tarefa fica mais confortável sem esse peso. Mas ser indicado como o 24º do mundo por uma revista respeitada como a *Restaurant* me envidoece e dá satisfação, já que a repercussão é positiva, apesar da volatilidade desse tipo de indicação. Um prêmio como esse te coloca a pressão de se superar. Por conta disso, recebo no meu restaurante críticos, chefs e gente do mundo todo. Mas o maior privilégio é fazer o que mais gosto, mesmo com os desafios e as instabilidades que cercam a profissão.

Qual é o segredo do D.O.M.?

Começa na seleção dos produtos, na sua correta manutenção e transformação. E não adianta você fazer um prato maravilhoso se não tiver um cara decente, sorridente e rápido para botá-lo na frente do cliente na mesma hora. Virou essa coisa de que o cozinheiro é o bacana. Fico incomodado, porque sem garçom não tem bom cozinheiro, sem um grande serviço de sala não tem um grande restaurante, sem um bom setor de compras não tem bom restaurante.

realidade varia muito. Mesmo nos países mais desenvolvidos, a maioria dos chefs desconhece e rivaliza com o profissional de nutrição. É fundamental que essa relação seja gerida bem por ambos a fim de que haja sempre diálogo.

E no Brasil?

Também precisamos evoluir. Bares, restaurantes e a indústria da alimentação como um todo devem se conscientizar que podemos cometer um crime contra a saúde pública. Uma faca

**Você conta com nutricionistas nos seus restaurantes. Como é a atuação desses profissionais fora do Brasil?**

Sou um grande defensor da segurança alimentar e a nutricionista é fundamental na minha equipe para checar a qualidade, o controle diário dos alimentos e onde estão os reais riscos de contaminação – além de corrigir procedimentos e realizar a manutenção preventiva de equipamentos. Se, num primeiro momento, ela aparece como um salário a mais (na equipe), a longo prazo se revela um fator de economia porque rentabiliza o negócio. Lá fora, a

é um instrumento que tanto pode cortar um alimento quanto matar. Num restaurante é a mesma coisa. Se você não tiver consciência, pode, involuntariamente, contaminar pessoas.

Quando cria um prato, pensa no equilíbrio nutricional ouvindo esses profissionais?

O trabalho com as nutricionistas, no caso do D.O.M. e do Dalva e Dito, é mais focado na segurança alimentar – na qualidade do produto comprado, recebido, manipulado e servido. O balanceamento do prato ganha importância após essas etapas serem bem geridas.

Você tem discutido com o CRN-3 a ideia de realizar um Fórum sobre segurança alimentar. Que contribuição ele trará?

Principalmente a conscientização dos cozinheiros sobre o que é a segurança alimentar e como pode ser praticada. O diálogo entre profissionais de nutrição, de gastronomia e da indústria de alimentos aponta novos caminhos para o desenvolvimento da gastronomia.

Qual é o perfil ideal de nutricionistas para trabalhar em restaurantes como os seus?

Devem ser rigorosos, pacientes, com atitude, iniciativa e conseguir flexibilidade entre processos bem controlados e as urgências de um restaurante.

Há quem veja alimento nutritivo como sinônimo de comida natural e sem sabor. Dá para fazer um prato saudável e ao mesmo tempo atraente aos olhos e ao paladar?

Esse é o caminho e o futuro da gastronomia. E confirma uma vez mais que 60% de um grande prato são os ingredientes. Você pode ter produtos maravilhosos e por qualquer motivo fazer uma porcaria de prato. Mas nem com a melhor técnica, empenho e concentração é possível fazer um grande prato com ingredien-

O diálogo entre profissionais de nutrição, de gastronomia e da indústria de alimentos aponta novos caminhos para o desenvolvimento da gastronomia

tes de má qualidade. Além disso, essa noção traz aos profissionais de cozinha a conscientização de segurança alimentar, de saúde, que são elementos tão importantes quanto o sabor.

Ser o chef número 1 do País pesa?

Talvez eu nem seja o melhor, mas me considero o primeiro a levar a cozinha brasileira à

Os anos de profissão ensinam que a gente erra mais do que acerta. O erro faz parte da vida. Só podemos tentar minimizá-lo. Porém, ele não deixa traumas, só redobra a atenção

condição de alta cozinha, a chutar essa bola para frente e ter fôlego para continuar correndo com ela. Ao olhar para trás, é importante lembrar que outros profissionais estiveram na minha posição mas nem por isso deixaram de existir ou perderam o brilho que os levou ao seu momento de estrelato.

Quando erra, como lida com a frustração?

Os anos de profissão ensinam que a gente erra mais do que acerta. O erro faz parte da vida. Só podemos tentar minimizá-lo. Porém, ele não deixa traumas, só redobra a atenção.

O que é cozinhar para você?

Cozinhar é um momento de entrega, de concentração. Dá prazer, é um ato de generosidade. É aquela ideia da cozinha familiar, afetiva, maternal. Daquela mãe que se sente feliz de alimentar, de dar prazer às crianças, à família, de produzir coisas que as pessoas vão comer. Trabalhar é outra coisa. Se sua posição impõe que o muito bom é o mínimo que você tem a fazer, isso gera outras tensões. Isso diferencia o ato de cozinhar do de trabalhar.

Qual é a importância da organização e hierarquia dentro de uma cozinha?

Organização no ambiente de trabalho é fundamental. Liderança também. Logo, a hierarquia é crucial. Embora nunca tenha sido tirano com ninguém, pelo menos que eu me lembre, o melhor resultado só vem de uma equipe concentrada e em harmonia. No D.O.M. trabalhamos 90% do tempo em total silêncio. Muito raramente eu grito. Outra coisa: é necessário que

se procure aplicar a técnica correta e se tenha o mesmo empenho e atenção ao cozimento de um simples brócolis que o que se dá a uma trufa ou a um foie gras. É preciso respeitar e valorizar o que cada ingrediente tem de melhor.

Você participou de projetos ligados à alimentação hospitalar, não?

Sim, de projetos realizados com o Hospital do Câncer e o Graac (Grupo de Apoio ao Adolescente e à Criança com Câncer), em São Paulo. Ambos envolvem vários profissionais das áreas médica, de Nutrição, cozinha e têm o apoio de segmentos da indústria da alimentação. No primeiro caso, são pacientes adultos portadores de câncer digestivo, que têm dificuldade de deglutir alimentos sólidos. Com o tratamento quimioterápico, a primeira coisa que esses pacientes perdem é o prazer de comer, pois há uma alteração na percepção da textura, acidez e temperatura dos alimentos. O desafio é compensar essas perdas.

O chef inglês Jamie Oliver fez uma revolução nas escolas públicas inglesas, tornando a merenda mais nutritiva e atraente para a meninada. Dá para repetir a experiência?

Acho difícil, pois no Brasil essa área é loteada e controlada por grupos que não têm interesse

Cozinhar é um momento de entrega, de concentração. Dá prazer, é um ato de generosidade

em promover melhorias na qualidade da merenda escolar. Enquanto isso não for resolvido politicamente, os chefs estarão de mãos atadas para dar a sua contribuição. Tem os presídios... Adoraria fazer um trabalho nessa área.

Alta gastronomia em prisões?

Meu sonho é cozinhar para presidiários. Melhor: imagino ensinar os caras a cozinhar. Primeiro,

Meu sonho é cozinhar para presidiários. Melhor: imagino ensinar os caras a cozinhar. Primeiro, estaria dando uma ocupação a eles. Segundo, qualificando e oferecendo uma formação profissional, dando-lhes uma nova perspectiva

estaria dando uma ocupação a eles. Segundo, qualificando e oferecendo uma formação profissional, dando-lhes uma nova perspectiva. O sujeito é reabilitado para a vida, desenvolve a autoestima e tira o foco da violência.

No livro *Escoffianas Brasileiras* você diz sentir orgulho de ser cozinheiro – e brasileiro. Hoje, muita gente se forma focando o sucesso instantâneo. É possível ser bom chef sem colocar a barriga no fogão?

É possível que existam prodígios. Isso acontece nas artes, nos esportes e demais áreas profissionais. São a exceção. Ter talento é importante, mas o bom cozinheiro é forjado como uma faca: à base de pancada, fogo e água.

Você faz uma cozinha autoral e artesanal. Como fugir da rotina quando se tem de fazer grande volume de comida, como em restaurantes industriais e escolas?

As trocas de cardápio são sempre uma forma de superar a rotina, mas também o fato de se trabalhar numa cozinha de receitas autorais sempre permite comentários sobre a técnica que está sendo aplicada ou sobre o produto que está sendo trabalhado. É uma forma de passar conhecimento para a equipe e de vencer a rotina.

O que é ser criativo na cozinha?

Não é simplesmente colocar à frente de uma pessoa alguma coisa que ela nunca viu. Na alimentação, a criatividade tem de ter utilidade e

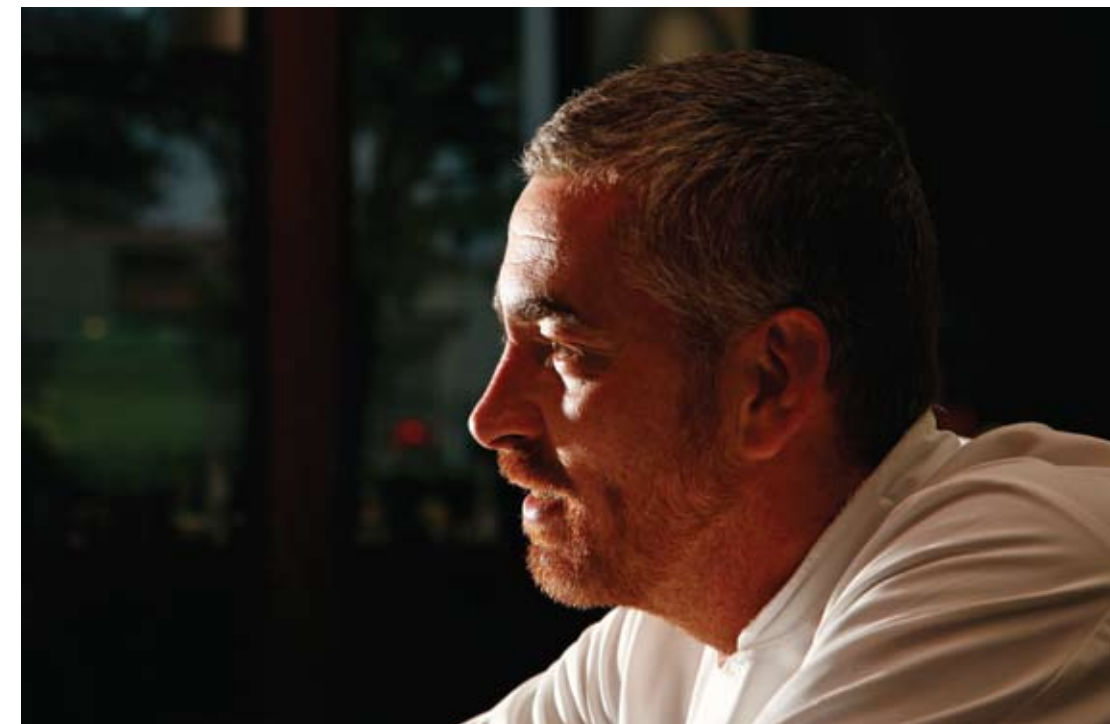
os ingredientes serem harmônicos. A música é uma atividade de prazer humano, universal, infinita e composta de sete notas. São sete notas que geram por meio de arranjos e harmonias uma infinidade de composições grandiosas ou medíocres. Quantas notas temos na cozinha? O potencial é gigantesco, difícil de mensurar.

Você vai regularmente à Amazônia. Como vê a internacionalização e o desmatamento da região?

é delírio. É a revolução da gastronomia através dos ingredientes amazônicos.

O brasileiro ainda não dá o devido valor a esses ingredientes?

Isso está mudando, felizmente. Como na moda, a alta cozinha aponta e sinaliza tendências. Há uma série de caminhos possíveis para que essa cozinha apresente novos sabores. A Amazônia é olhada com grande interesse. Eu não tive que convencer ninguém de que lá tinha um sabor.



Esta questão é complexa. Acredito muito na gastronomia como ferramenta da conservação e preservação da biodiversidade, lembrando que dar uso à parte preservada da Amazônia é uma forma de conservação. Conservar não é somente dar uso, mas proteger a preservação local e as suas pequenas culturas. A priprioca, por exemplo (perfumada raiz amazônica originalmente usada na indústria cosmética, incorporada no menu do D.O.M. por Alex), com sua produção sustentável pode ter muito mais força do que o Sivam (Sistema de Vigilância da Amazônia) e os protestos do Greenpeace. Não

Só vi antes que todo mundo. O gol estava lá, livre e sem goleiro... Não dava para perder essa chance. Como disse, a gastronomia pode ser uma ferramenta de conservação e defesa da biodiversidade e do comércio justo se usar os recursos de forma sustentável. Na Europa, não existem latifúndios – só pequenos produtores. E é a qualidade dos ingredientes que viabiliza a cadeia produtiva, que o comércio remunera. ■

Marco Merguizzo é editor especial da revista *Prazeres da Mesa*