

jornal da família

★ **Alimentação das escolas tem que ser balanceada**

● PÁGINA 3

✦ **Quando a tatuagem tem um significado especial**

● PÁGINA 4

★ **Três receitas do gênio da cozinha para fazer rapidinho**

● PÁGINA 5

>>>



♥ **MAZÉ**
A eleição de Severino Cavalcanti é culpa de Ronaldo e Cicarelli

● PÁGINA 2

>>>



Fotos: Talia Brito



GÊNIO DA COZINHA

Ferran Adrià é considerado o mago da cozinha mundial. Mais de 400 mil pessoas disputaram as 5 mil vagas oferecidas para o El Bulli em 2005

jambu e tucupi para o mundo ver >>> o maior chef do planeta servirá pratos com produtos da nossa região no concorrido restaurante El Bulli, na Espanha

O alquimista Ferran Adrià

TÁLIA BRITO
DA EQUIPE DE A CRÍTICA

O maior chef de cozinha do mundo, o catalão Ferran Adrià, 42, vai oferecer na próxima temporada do seu restaurante, o El Bulli, na região da Costa Brava, na Espanha, pratos preparados com ingredientes da culinária da Amazônia. Na cozinha-laboratório que mantém em Barcelona, o chef que desbancou a cozinha francesa guarda a sete chaves produtos da nossa região. Na dispensa, há polpa e doces de uxi e cupuaçu, goma e farinha de mandioca, tucupi, jambu, pimenta e peixes da região (congelados) que entrarão nas opções do cardápio a ser oferecido aos cinco mil eleitos que conseguiram vaga no restaurante nesse ano, entre os 400 mil que tentaram obter uma reserva.

É isso mesmo. Quatrocentas mil pessoas disputaram uma vaga no El Bulli, que abre apenas de abril a setembro e cobra US\$ 130 por pessoa. Há quem chegue a ficar na fila de espera por cinco anos. Menos clientes ainda terão a chance de experimentar um dos pratos com as delícias gastronômicas daqui. Adrià recebeu pouca quantidade dos produtos e, por isso, só usará os ingredientes quando reabrir o El Bulli. "Até agora só fiz provas de sabores no laboratório. Se uso tudo que recebi, vou ficar sem matéria-prima para compor os pratos a partir de abril", declarou em entrevista exclusiva concedida ao jornal A CRÍTICA em seu escritório de Barcelona, no último dia 26 de janeiro.

BUSCA RÁPIDA

Chef paulista fez seleção

O chef Alex Atala, do restaurante Dom, de São Paulo, foi contratado por Ferran Adrià para selecionar produtos da Amazônia para testes no El Bulli. Entre os escolhidos estava o molho de tucupi e a farinha de mandioca.

LOCALIZADOR



O restaurante El Bulli fica em Roses, na Costa Brava, na Catalunha. A região, na fronteira com a França, é uma das mais deslumbrantes da Espanha.

Ele contou que já provou um pouco de tudo e o que mais o impressionou foram os sabores diferentes. "Os frutos e folhas são muito aromáticos e não muito doces. Algumas parecem verduras, outras, flores. Há frutas que parecem mais com flores. Mas te digo que estamos começando ...", revela, sem pu-

dor de dizer que ainda está descobrindo, inclusive, como algumas delas se chamam. Da sensação ao provar o jambu, ele não esquece. "É aquela que adormece a língua", diz.

Adrià ressalta que para conceber receitas mais elaboradas a partir de ingredientes da cozinha amazônica é preciso aprofundar mais a pesquisa, inclusive vindo à região. "Tenho que tratar as coisas com muito respeito. Viajar, entender. Há um ano repito: Amazonas e China vão mudar a cozinha do mundo".

COMERCIALIZAÇÃO

Adrià se autodenomina "o melhor embaixador da região" e faz uma proposta ao Governo brasileiro: "Proponho a formalização de um acordo que facilite a comercialização frequente dos produtos gastronômicos da Amazônia para os 30 maiores chefs de cozinha do mundo". Ele acredita que, assim, o Brasil abre ao mundo a possibilidade de conhecer uma nova e rica gastronomia. Adrià faz questão de ressaltar que a Amazônia deve ser preservada da especulação e concorda que o patrimônio natural deve se manter intocável. Contudo, acredita que é possível gerar um desenvolvimento sustentável, desde que esse comércio entre os agricultores da região e os mais importantes chefs de cozinha do mundo seja intermediado pelo Governo Federal.

Ferran Adrià já esteve no Brasil em duas ocasiões. Em 1992, no Rio, e em 1997, em São Paulo. Ele disse ter pendente uma viagem para cá e está bem seguro do destino: "Adoraria conhecer Manaus".

ENTREVISTA >

Ferran Adrià CHEF E SÓCIO DO EL BULLI

"Teremos uma outra cozinha"

Como o senhor pensa que poderia ser feita a comercialização dos produtos amazônicos?

Creio que o Governo brasileiro teria que montar uma empresa de exportação para que os melhores chefs do mundo, uns 25 ou 30 pudessem ter os produtos com regularidade. O País abriria um excelente canal para divulgar a gastronomia da região, pois esses profissionais atuariam como os melhores embaixadores neste sentido. Por outro lado, estaríamos ajudando os agricultores da Amazônia, que cultivariam as espécies sob encomenda. Isso seria produtivo em todos os sentidos, tanto econômica como socialmente. Dármolos, Governo brasileiro e chefs, conhecimento ao mundo desta riqueza da região, já que em outros países, como a Espanha, só chegam as notícias sobre a parte selvagem. Dos produtos que recebeu, o que provou?

Provei tudo e fiquei fascinado com os sabores. Recebi produtos congelados, porque é uma maneira boa de conservá-los. E como tenho pouca quantidade, vou fazer experimentos em pratos quando abrir o El Bulli, em abril. Já que provo coisas, que provem também os clientes. Depois verei se há possibilidade de receber

outras remessas. No meu caso, tento conceber a idéia, o conceito dos sabores e dos aromas. Creio que estamos diante de uma revolução, mas que se dará de forma lenta, já que não há comércio estabelecido desses produtos.

O senhor sempre fala da Amazônia ...

Falo para todo o mundo sobre a Amazônia. Creio que sou um dos melhores embaixadores da região no mundo e um embaixador diferente. A preocupação até agora era a de guardar, não tocar em nada, com a qual estou absolutamente de acordo. Há que se preservar a Amazônia da especulação. Contudo, há uma riqueza gastronômica que o mundo tem que conhecer. Acredito que o Brasil vive um momento histórico, porque pode contribuir muito à gastronomia mundial. E isso é muito difícil, porque hoje em dia não há o que se acrescentar. Imagina a revolução que pode acontecer amanhã, se existirem mil produtos comestíveis na Amazônia, por exemplo, com os quais possamos trabalhar. Teremos outra cozinha. Por isso, não tenho dúvida de que esse é um momento muito importante para a história da gastronomia, como foi o caso de Colombo ou Marco Polo para a história mundial.

Cozinha francesa foi desbancada

Ferran Adrià tornou a Espanha o centro da gastronomia mundial, tirando da França o reconhecimento internacional de vanguarda na cozinha. Essa revolução conceitual que está transformando as cozinhas em todo o planeta foi tema de reportagens recentes das três maiores publicações de gastronomia do mundo, a *Wine Spectator*, a *Saveurs du Monde* e a *Restaurante Magazine*. O *The New York Times* o reputou como uma das cem personalidades mais importantes do mundo.

Isso aconteceu por mostrou uma nova visão da culinária. Sua manipulação dos ingredientes, que chama de desconstrução dos alimentos, fez surgir pratos inimagináveis. Ele inventou a gelatina quente, o chocolate com outro gosto e textura e o pão que explode na boca porque tem injetado no miolo azeite de oliva e água do mar. Adrià trabalha com uma equipe de químicos e nutricionistas que descobrem o ponto ideal para suas fórmulas de alquimista. Há também designers prontos para criar as louças nas quais serão servidas as receitas.

O El Bulli ostenta a cotação máxima de três estrelas do Guia Michelin. Nascido no bairro de Santa Eulàlia, em L'Hospitalet de Llobregat, na Região Metropolitana de Barcelona, começou a carreira em 1980 como lavador de pratos de um pequeno hotel de Castelletdefels, onde juntou dinheiro para ir trabalhar em Ibiza, seu sonho de juventude. Foi no serviço militar, em Cartagena, de 1982 a 1983, que chefou pela primeira vez uma cozinha, seguindo depois, em 1983, para um estágio no El Bulli, do qual hoje é chef e proprietário em sociedade com Juli Soler.

Receitas do gênio

TAÍZA BRITO
DA EQUIPE DE A CRÍTICA

Falar de Ferran Adrià sem repetir os adjetivos com os quais ele é qualificado pela imprensa mundial é quase impossível: alquimista, gênio, mago, instigante, inovador, polêmico. A razão de tanto buxixo em torno dele se deve aos pratos surpreendentes que criou até agora. Adrià derubou o consenso de que a *Nouvelle Cuisine* tivesse esgotado qualquer possibilidade de uma outra grande revolução nos fogões e que os seus princípios norteariam a cozinha do futuro, como se pensou até o início da década de 90.

Até aquela data, segundo experts em gastronomia, era quase inquestionável a posição da França, que se mantinha senhora absoluta desta arte sem que outra nação lhe fizesse sombra. Então, o mundo começou a des-

cobrir os inventos do catalão Ferran Adrià, que colocou a Espanha na vanguarda da cozinha mundial. Ele se tornou um mito em pouco mais de 20 anos de carreira, tendo hoje admiradores em todo o mundo. Para matar a curiosidade dos leitores de A CRÍTICA, o Jornal da Família selecionou três receitas de um cardápio intitulado *La cocina fácil de Ferran Adrià* e que foi reunido em um pacote de 11 DVDs vendido junto com o jornal El Periódico, de Barcelona. São pratos simples, com tempo de preparo estimado em 10 minutos. A coleção esgotou e as poucas lojas especializadas de Barcelona que vendem os DVDs cobram 120 euros (R\$ 420). Os menus escolhidos foram a pizza margarita, o arroz salteado e o frango com frutas secas.

Os interessados em saber mais sobre Ferran Adrià e seu restaurante podem acessar a página www.elbulli.com.



RECEITA 3



Frango com frutas

INGREDIENTES

R\$ 30,00

→ **4 pessoas**

→ **10 minutos**

10 coxas de frango assado; molho da galinha assada; 20 ameixas secas; 1 ramo de alecrim;

1 casca de canela;

pele de limão; pele de laranja;

1 copo de vinho do Porto e azeite de oliva

PREPARO

Saltear com azeite de oliva as ameixas secas, o alecrim, a canela e a pele de limão e a laranja. Colocar o vinho do Porto, deixar reduzir. Acrescentar o molho que fica no tabuleiro depois da galinha assada. Colocar a ponto de sal. Cortar as coxas pela metade, acrescentar a guarnição e terminar esquentando no forno.

SERVIÇO

EL BULLI

ENDEREÇO: Cala Montjoi, a 6 quilômetros de Roses (Girona)

CIDADE: Roses, Catalunha, Espanha

FONE: (00xx34) 972 150 457