

# BOA MESA

Cozinha catalã, atualmente a mais badalada no mundo, usa tecnologia para respeitar ingredientes ao máximo

## Sabor com ciência

MARIELA CLIMARAS/STOCK F. SERRA/ARND BRONKHORST

MANUEL D'ALMADA

Depois da *nouvelle cuisine* e da culinária contemporânea de influência asiática, a onda atual da gastronomia é a cozinha catalã. Não por acaso, é da região espanhola da Catalunha, que tem Barcelona como capital, o chef mais famoso e badalado do mundo, Ferran Adrià, do Restaurante El Bulli, que usa tecnologia de ponta e técnicas sofisticadas para surpreender a clientela com misturas de texturas e sabores inusitados. Conceitualmente, essa modernidade toda deve servir à tradição. Esse estilo de cozinha, que alguns chamam de molecular, tem como filosofia a preservação máxima das características dos ingredientes e a valorização dos produtos regionais.

Alcançar esse objetivo é, no entanto, trabalhoso e caro. Basta passar os olhos pela receita de cordão com orelha de porco publicada abaixo para perceber que a cozinha catalã contemporânea é coisa para especialista, como os oito chefs que seguem essa linha e participam do 10º Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, que prossegue até domingo na cidade histórica mineira. Os catalães Montse Struch, única mulher do grupo; Alex Garés, Ismael Alonso, Oscar Teixidó, Jordi Llobet e Sergi Ferrer; o argentino Lucas Neri e o mineiro André de Melo, todos eles trabalhando em bons restaurantes na Catalunha, vão utilizar equipamentos como o termomix (usado no preparo de cremes, purês e molhos) e o ronner (espécie de aparelho para banho-maria com termostato) para servir receitas muito diferentes daquelas às quais os brasileiros estão acostumados e farão palestras sobre a cozinha catalã.

**PROPOSTAS DIFERENTES** André de Melo trabalha sob a coordenação do chef Martín Berasategui no Restaurante Loidi (três estrelas no Michelin), em Barcelona, e foi quem ajudou a idealizar a da



Estilo da comida do chef Ismael Alonso, do Restaurante Aroia, em Barcelona, é contemporâneo, divertido e dinâmico

vinda dos catalães ao Brasil, Juliana Velloso, a selecioná-los. Segundo ele, embora o grande responsável pelo destaque gastronômico da Catalunha seja, sem dúvida, Ferran Adrià, há amplo leque de estilos culinários na região.

Partindo do princípio de que o povo catalão dedica boa parte do seu tempo a comer, as propostas gastronômicas que se encontram por lá são bastante variadas. Encontramos desde um bar mal iluminado, escondido numa rua qualquer e barulhento, onde são comidas as melhores 'batatas bravas' da região, uma pequena porta onde se come um *bocadillo*, com seu pão crocante e tomate e presunto ibérico cortados com precisão, ou restaurantes típicos de grandes cidades, que representam as cozinhas mais populares do

mundo, até restaurantes gastronômicos de cozinha de autor. O fato é que a diversidade cultural que se encontra na Catalunha faz com que o povo reconheça o grande valor de sua cozinha, por encontrar várias fontes de comparação.

Embora todos os chefs catalães que participam do festival de Tiradentes pratiquem a cozinha autoral, cada um deles tem características próprias: "Alex (Garés) tem obsessão pela busca dos sabores essenciais básicos, o produto é o grande protagonista. A cozinha de Ismael (Alonso) é contemporânea, bem divertida e dinâmica. Lucas (Neri) é muito técnico e atencioso nas suas preparações doces. Montse traz uma cozinha tradicional muito bem feita, com apresentações bem detalhadas e um toque feminino

que faz toda a diferença", exemplifica André.

Quando a dificuldade técnica da cozinha catalã moderna e aos equipamentos de que necessita, André acredita que é uma questão de tempo até que as novidades sejam incorporadas ao dia-a-dia: "Penso que é inevitável que essas máquinas e outras coisas que utilizamos na cozinha cheguem a nossas casas dentro de pouco tempo, adaptadas para a dona-de-casa de uma maneira natural. Na Espanha, por exemplo, o uso doméstico do termomix já é uma realidade. Por outro lado, o ronner é um aparelho muito específico e muito caro para ser usado em casa. Mas, com o passar dos anos, a tendência é que o preço baixe e ele fique mais acessível".