



SIMPLES ASSIM

Dono da primeira estrela Michelin 100% orgânica, o chef italiano Paolo Sari fala da cozinha baseada na natureza, no respeito e na simplicidade

POR MARÍLIA KODIC

PAOLO SARI TEM QUINZE JARDINS – alguns de sua propriedade, outros, em parceria com produtores –, e acaba de fechar uma parceria com o único pescador de Mônaco, principado onde comanda o restaurante Elsa: tudo o que for pescado a algumas centenas de metros da costa, ele compra. “Eu posso criar qualquer coisa com esse tipo de ingrediente, que é aquele que está mais perto, o mais fresco, o melhor. Construí uma qualidade que vai além de qualquer expectativa e certificação”, diz o chef. A despeito disso – ou melhor, por causa disso –, ele acaba de entrar definitivamente para a história da gastronomia: seu restaurante recebeu a primeira estrela Michelin atribuída a um estabelecimento 100% orgânico.

O que é alta gastronomia para você? A alta gastronomia não precisa ser sofisticada. Para comunicar sentimentos e emoções, a cozinha deve ser simples: simples e elegante, simples e rica, simples e deliciosa, mas simples. Basta usar o amor pela natureza e o sabor, e você terá um restaurante bem-sucedido.

Qual a realidade da alimentação orgânica hoje? O mais importante é que qualquer ser humano pode escolher ir para os orgânicos. A geração mais jovem é muito importante se quisermos ter uma presença maior de alimentos orgânicos no futuro. É por isso que damos tanta importância às crianças, desenvolvendo seu conhecimento e sensibilidade para a natureza e para os produtos orgânicos.

Qual é o seu conselho para aqueles que ainda não aderiram à alimentação saudável? Comer deve ser um prazer e sempre saudável. Essas pessoas realmente perderam muito em suas vidas! Às vezes elas pensam em salvar animais, o oceano, o mundo, mas não pensam em salvar, antes, a si mesmas – e, para fazer isso, a única maneira é comer de forma saudável!

Você enfrentou desafios ao misturar alimentos orgânicos com alto luxo? Mais do que um desafio, é um prazer. Apenas brinco e aprecio a natureza. Em vez de pensar um cardápio e procurar os produtos, procuro os ingredientes que a natureza e as estações oferecem, e só então crio o menu. Desfrutar de um prato fino feito com vegetais orgânicos, escolhidos à mão pela manhã a apenas 1 km de distância, também é luxo.

Como você escolhe seus ingredientes? Cultivo todo ingrediente com amor e responsabilidade, sem qualquer dano para o corpo ou a natureza. O frescor, a integridade, a simplicidade e o respeito são tudo. Constantemente, visito os fazendeiros e produtores, e planejamos a produção com um ano de antecedência, a fim de sempre termos os melhores produtos. E não só escolho um produto, mas os ingredientes utilizados para prepará-lo. Escolho, por exemplo, as azeitonas para produzir o óleo certo, e as frutas para ter as melhores geleias.

Muito se debate hoje sobre o impacto da agricultura animal no meio ambiente. O veganismo é a resposta? Respeito é a resposta, mas o veganismo também pode desempenhar um bom papel. De fato, o corpo humano não precisa de carnes, e o fato de que 30% dos campos produtores no mundo são destinados a alimentar gado de corte em vez de humanos faz você refletir.

Que impacto trabalhar num mosteiro budista na Coreia do Sul teve em você? Quando vi aqueles monges, que pareciam 20 anos mais jovens e eram perfeitamente saudáveis, pensei: quero descobrir o segredo deles e adaptá-lo à minha cozinha. Autocultivar alimentos orgânicos, sem carne, muitos vegetais crus e em conserva, e, claro, paz de espírito!

O que você sempre tem na sua geladeira em casa? Arroz! A base saudável da alimentação sábia do mundo.

Você está familiarizado com sabores brasileiros? Eu amo a comida brasileira. Você pode provar todo o calor da comida da família e a originalidade de ingredientes notáveis.

Existe algum vínculo filosófico com seu compromisso com alimentos orgânicos? É uma filosofia de vida que sempre tive. Sou um precursor dos produtos orgânicos, e o ingrediente sempre foi a base de minha marca culinária. Todo ser humano deve ser sábio o suficiente para abrir os olhos e o coração quando vê algo novo e diferente. No final das contas, ele será um homem rico, de conhecimento e experiência.



Acima, o chef Paolo Sari. Abaixo, área exterior de seu restaurante Elsa, em Mônaco, e carpaccio de alcachofras. Na página ao lado, criação com vegetais orgânicos.



FOTOS DIVULGAÇÃO