

À LA BRÉSILIE NNE

O que pensam dois jovens chefs brasileiros sobre a gastronomia nacional

HELDER FERREIRA

A Revista CULT escolheu dois jovens representantes da nova geração de chefs brasileiros para uma conversa. O que pensam sobre a gastronomia do Brasil e temas correlatos? Quais são seus processos criativos? Que função social enxergam para sua profissão? Foram essas algumas das perguntas feitas a Felipe Rameh e Ivan Ralston.

Aos trinta e três anos de idade, Rameh é o responsável pelas cozinhas do restaurante Trindade e da casa de gastronomia Alma Chef, em Belo Horizonte – projetos que têm diferentes propostas. “O Trindade é um restaurante essencialmente de cozinha brasileira onde consigo fazer um trabalho um pouco mais conceitual. Já o Alma Chef, além de restaurante – no qual trabalhamos com formatos e cardápios distintos –, tem um empório e também oferece cursos de gastronomia”, explica o mineiro.

Por sua vez, o paulistano de vinte e nove anos, Ivan Ralston, é quem está diante do Tuju, restaurante aberto em meados de 2014 na cidade de São Paulo. Ele conta que o nome escolhido para o estabelecimento tem relação com a proposta da casa, que ele define como um restaurante paulistano: “Tuju é um pássaro encontrado em quase todo o território brasileiro, mas com grande concentração na Mata Atlântica. São Paulo, por outro lado, é uma cidade que concentra as culturas brasileiras dentro de si. Esse cosmopolitismo cultural é o grande atrativo da cidade”.

A Europa é ponto em comum entre os dois cozinheiros: Ralston se formou em gastronomia na Escuela de Hostelería Hofmann, em Barcelona, além de ter trabalhado em restaurantes na Espanha e no Japão; Rameh – que concluiu sua graduação na Faculdade Senac de Águas de São Pedro, no interior de São Paulo – passou uma temporada de três anos dividida entre Londres, Espanha e Bélgica.

No Brasil, Ralston trabalhou no restaurante de sua família, o Ráscal, e no Maní, dos chefs Helena Rizzo e Daniel Redondo. Rameh fez estágios em Belém do Pará, Rio de Janeiro e Belo Horizonte; trabalhou três anos com Alex Atala no D.O.M., em São Paulo; e, em Minas Gerais, antes de virar sócio do Trindade, trabalhou por dois no Dádiva, na capital.

Confira, a seguir, o que eles têm a dizer sobre a cozinha nacional.

O chef do restaurante paulistano Tuju, Ivan Ralston





DIVULGAÇÃO

O mineiro Felipe Rameh, que comanda a cozinha do Trindade, em Belo Horizonte



FOTO BRUNO GERALDI/NOZ-MOSCADA

CULT Onde e como vocês buscam inspiração para criar?

FELIPE RAMEH Costumo dizer que criar é para pouquíssimas pessoas. Muita coisa já foi criada e muitas técnicas foram desenvolvidas. Não tenho essa pretensão. O que eu faço são interpretações das técnicas e dos ingredientes. A inspiração pode surgir a partir de uma visita ao mercado, ao conhecer um novo ingrediente, depois de comer alguma coisa nova. As experiências vão se acumulando e acaba surgindo algo novo.

IVAN RALSTON Hoje no Tuju buscamos um equilíbrio entre três forças: produto, técnica e cultura. Procuramos usar os melhores produtos – não os mais caros! –, aplicar técnicas que elevem esse produto a seu melhor momento. E por fim, inserir tudo isso num contexto cultural que faça sentido. Ou seja, sempre nos questionamos por que estamos cozinhando algo. Nada é por acaso.

CULT Qual é a identidade de suas cozinhas?

FR É uma cozinha simples, de poucos ingredientes, extremamente frescos. Não acho que comida tenha que ser algo complicado. O desafio está em achar os melhores ingredientes, no melhor momento. Simplesmente interpretá-los com sensibilidade e apresentá-los de maneira elegante. Faço pratos aromáticos, perfumados, rústicos para serem compartilhados e, muitas vezes, serem comidos com as mãos. Acredito que sentar à mesa é um momento de celebração. Esse ritual de celebrar e dividir a comida é um traço da comida que pratico.

Na estética, busco valorizar a forma natural dos alimentos. Acho um tomate maravilhoso, um quiabo lindo. Tento interferir minimamente nessas formas. Além disso, procuro respeitar cada particularidade dos ingredientes.

IR O Tuju é um restaurante paulistano. Procura entender o que é ser um restaurante contemporâneo em São Paulo, uma cidade com tantas influências, tão cosmopolita, tão única. Usamos uma fronteira imaginária, que é composta por todas as culturas que formam a cultura paulistana. Buscamos encontros improváveis, que só seriam possíveis em São Paulo. Um exemplo disso é o canelone de pato no tucupi. Essa é a nossa visão de cozinha paulistana. ➡

CULT **Gastronomia é cultura? Por quê?**

FR Sem dúvida nenhuma, acho que uma das maiores expressões culturais de um povo está na sua maneira de comer e cozinhar. A comida é o que diz mais de um povo, uma das coisas que mais que reflete a sua história e as suas raízes. Você pode conhecer um povo por sua comida.

IR Sim, gastronomia é cultura. Se cultura é a propagação do conhecimento, das crenças, das artes, das leis, dos costumes, da “moral”, o conhecimento gastronômico passado de geração em geração também é cultura. Acredito que o Brasil ganharia muito com o reconhecimento de comida como cultura. Isso serviria para impulsionar a indústria do turismo, o que seria muito positivo para o país.

CULT **Vocês acham necessário que a gastronomia seja inserida na Lei Rouanet? Por quê?**

FR Já temos projetos consolidados e de sucesso na área de gastronomia que são patrocinados pela Lei Rouanet. Claro que inserir a gastronomia como cultura vai ampliar a sua participação nos projetos financiados. Isso é ótimo. Quanto mais gente falar de gastronomia, participar de feiras, fizer palestras, melhor. Só que não pode ser uma ação isolada. A gastronomia brasileira precisa de outras ações para se desenvolver. Precisamos de um comprometimento maior por parte dos governos em relação ao suporte ao pequeno produtor. Precisamos também de um engajamento maior por parte dos chefs na formação de mão de obra e abertura de mais escolas profissionalizantes. A gastronomia depende de bons ingredientes e pessoas qualificadas para trabalhar. Esse é um dever não só do governo, mas de nós, chefs. Temos que olhar também para outras regiões do Brasil que não só Sul e Sudeste. Temos uma riqueza enorme nos rincões do Brasil que geralmente não são contempladas com incentivos oficiais.

IR Acredito que a gastronomia pode fazer parte da Lei Rouanet se ela sofrer alterações importantes. Hoje ela é mal aplicada em diferentes humanidades e também seria mal aplicada na gastronomia. A lei tem como erro inicial passar a responsabilidade do investimento público em cultura do Estado para as empresas, que atuam como falsos investidores – valorizam mais a sua marca com o dinheiro público. Também tendem a tomar decisões mercadológicas, ou seja, apoiam artistas com maior visibilidade para, assim, expor mais sua marca. Se o propósito inicial era manter setores de grande valor cultural para a sociedade, que não poderiam se manter por si só, no final ela acaba servindo para promover, muitas vezes, artistas de baixa qualidade que, sim, poderiam viver sem dinheiro público. A lei precisa de alterações urgentes. Caso contrário, a entrada da gastronomia e outras humanidades só aumentaria o buraco.

CULT **O que é “cozinha brasileira” para vocês?**

FR É um caldeirão cultural. Se você for pensar na cozinha brasileira mais genuína, mais autêntica, vamos falar só da cozinha amazônica e paraense, que é a cozinha indígena. Mas acho que o Brasil não é isso. O que faz o Brasil ser o que é culturalmente é justamente essa mistura de povos, de diferentes maneiras de pensar, de culturas e cozinhas distintas. A cozinha brasileira é um reflexo dessa mistura. Temos mais de dez cozinhas completamente diferentes que, juntas, representam a cozinha brasileira. A cozinha brasileira é explorar o ingrediente brasileiro somado às tradições no país.

IR A definição de cozinha brasileira é complicada. Afinal, estamos falando de um espaço geográfico que é do tamanho de um continente. Prefiro pensar nas cozinhas regionais, que não necessariamente estão ligadas às fronteiras estaduais. O Brasil é cheio de diferentes cozinhas brasileiras.

CULT **Além da comida em si, há também características brasileiras no jeito de servir? Isto é, existe “serviço à brasileira”?**

FR Se você parar para pensar nos pratos que representam cada uma das regiões do Brasil, no Sul tem churrasco, barreado; na Bahia tem as moquecas; no Espírito Santo, as peixadas; em Minas tem as panelas com cozidos de frango, o porco inteiro assado. Não me vem à cabeça nenhum prato brasileiro feito para uma pessoa. Considero isso uma característica marcante da forma de servir brasileira. Geralmente é uma cozinha que agrega, que sociabiliza, que integra, une as pessoas. É uma cozinha familiar. Esse é um traço muito forte da nossa maneira de servir. É uma comida farta, generosa, onde todo mundo se serve junto, come junto. É uma celebração da vida.

IR Acredito que sim, acho que o serviço à brasileira tem algumas características em si. Acho que ele é o serviço de compartilhar a comida no meio da mesa. Em termos técnicos, acho que ele é um serviço cordial, sem grandes frescuras.

CULT **A culinária brasileira ainda está em formação, ainda não foi consolidada? Por quê?**

FR Acho que está em formação. Temos um repertório maravilhoso de receitas tradicionais. Isso é histórico e vai sempre representar a

cozinha brasileira. Só que, pela primeira vez, temos uma geração de chefs jovens imersos na cultura brasileira. E que são pessoas capazes de escrever um novo momento da nossa gastronomia. São chefs capazes de pegar ingredientes tradicionais da nossa cultura e propor novas interpretações. Não tenho dúvida de que isso, no futuro, vai compor o repertório da cozinha brasileira. Óbvio que é outra etapa, mas essa é uma questão muito subjetiva. Eu enxergo dessa forma. Uma outra pessoa pode dizer que o que já existe é o que representa a cozinha brasileira e ponto. A partir daí é invencionice. Mas, o que é novo hoje daqui a cem anos vai ser histórico. E aí? Pela primeira vez temos uma geração com formação gastronômica. Um novo capítulo pode estar sendo escrito nesse momento. Temos muita coisa a ser explorada ainda.

IR Toda vez que me perguntam isso, eu também me pergunto: o que é uma culinária consolidada? Por que a nossa seria menos que a francesa ou a italiana? O que torna essas culinárias mais consolidadas que a nossa? Será a popularidade delas mundo afora? Acho que a única coisa que falta é valorizar nossas receitas, produtos e pessoas. A gastronomia brasileira é tão boa quanto a de qualquer lugar do mundo.

CULT O que falta para essa “consolidação”?

FR Falta tempo e envolvimento. Primeiro, uma valorização por conta das pessoas em geral. Elas têm que perder esse preconceito com o que temos aqui e achar que o melhor é o que vem de fora, os produtos importados. Esse é um dilema de várias outras áreas, não só da gastronomia. E a valorização tem que vir dos próprios chefs. Não quero recriminar quem não faz cozinha brasileira, mas mesmo esses chefs brasileiros que fazem uma cozinha “gringa” devem falar bem dela, divulgá-la em viagens, prestigiar produtores locais.

Além disso, a gastronomia brasileira nunca vai se consolidar se não tivermos mão de obra formada e produtores locais com suporte. É uma somatória de esforços.

CULT Qual é o papel do chef na contemporaneidade? Vai além da cozinha?

FR O chef tem que ter responsabilidade social, ecológica e na formação de profissionais. Ele precisa saber onde e como seus ingredientes são cultivados, colhidos, como as pessoas que trabalham para o seu fornecedor são tratadas.

Mais do que ninguém, nós, os chefs, temos que prezar pelo alimento saudável. Além disso, somos como embaixadores do país, da nossa cultura e gastronomia. Nas viagens, levamos um pouco de nossa brasilidade. Também temos de acabar, de uma vez por todas, com os resquícios dessa ideia de que a cozinha tem que ser quase que militar, ter hierarquia, um ambiente pesado, hostil e agressivo. Estamos em um momento de humanização da cozinha e acredito que essa questão precisa ser trabalhada nas escolas de gastronomia. É um desafio do chef contemporâneo ter essa sensibilidade, esse olhar humanizado.

IR Um cozinheiro deve refletir sobre as questões do mundo como qualquer cidadão. Todo cidadão deve ter vida política, social e intelectual. Só assim entenderá a contemporaneidade e fará reflexões relevantes sobre isso na cozinha.

CULT Para vocês, o que é “alta gastronomia”? Ela pode ser mais acessível ou é prerrogativa das camadas mais abastadas?

FR Alta gastronomia é quando se busca a expressão maior do sabor por meio de técnicas e da escolha dos melhores ingredientes. Isso cabe tanto para uma cozinha tradicional como para uma cozinha de vanguarda. Uma técnica caipira que busca o melhor ingrediente, a melhor forma de fazer, tem cuidados, caprichos; isso, na minha opinião, eleva a cozinha à alta gastronomia. Não adianta nada você estar em uma cozinha extremamente tecnológica, com os melhores recursos, se você não tem essa sensibilidade para escolher o melhor ingrediente, trabalhá-lo da melhor forma e buscar ali a expressão de sabor. Também não adianta eu estar lá na roça, com um apelo afetivo, em um fogão a lenha maravilhoso, se eu não tiver o melhor ingrediente, não tenho o capricho para fazer. A somatória de boas intenções é o que transcende para a alta gastronomia.

Acredito que ela possa ser totalmente acessível porque independe de tecnologia, de recursos, de ingredientes nobres. Dou o mesmo valor para uma trufa e uma baroa. Claro que tem uma questão cultural e de oferta do produto que nos impede de usar trufa o tempo todo. Mas, como ingrediente, a trufa e a baroa são muito parecidas, principalmente na versatilidade e no sabor.

IR Alta gastronomia é elevar qualquer ingrediente a seu valor máximo. Veja bem, eu disse qualquer, não alguns. Acho que um pastel de feira executado com primor é alta gastronomia. Também acho que restaurante caro que serve risoto de trufas brancas passado do ponto é baixa gastronomia. O que é luxo hoje em dia? Muitas vezes a elite confunde o conceito de luxo com alta gastronomia. Confunde também o que é luxo. O que era luxo há vinte anos hoje pode ter ficado vulgar. E o que era comida de classes sociais mais baixas hoje pode ser luxo. Essa contradição é o que mantém a gastronomia avançando com o tempo. A alta gastronomia está em todas as camadas sociais. ■