

# Alex Atala, entre los 10 MEJORES del mundo

Este año, el restaurante D.O.M., del brasileño Alex Atala, ocupa el séptimo lugar en la prestigiosa lista S. Pellegrino, promovida por la revista británica *Restaurant* y que se ha convertido en el referente de lo mejor de la gastronomía mundial.

**V**iajero, DJ, autodidacta y rebelde: así es Alex Atala, quien hoy, con 42 años, es el más importante chef de Latinoamérica. En su cocina combina sabores exóticos de Brasil con un alto nivel de creatividad.

El pasado mes de abril se realizó la décima versión de *The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants*, una lista de los 50 mejores restaurantes del mundo, hecha por 800 jurados del medio

y publicada por la revista *Restaurant*. La gran novedad de 2011 fue encontrar entre los 10 primeros al restaurante D.O.M. del chef Alex Atala en São Paulo, Brasil, ocupando el séptimo lugar. Sin duda, un importante logro para la gastronomía latinoamericana.

## VIDA, COCINA E INSPIRACIÓN

Alex Atala, hijo de padre palestino y madre brasileña, nació en

São Paulo, Brasil, en 1968. A los 17 años, con una mochila al hombro y pocos pesos, se fue a recorrer Europa. Se quedó en Bélgica por un tiempo, donde para sostenerse pintó casas. Cuando su visa estaba por expirar, se enroló en diferentes cursos con el fin de obtener la renovación; uno de ellos de cocina en la Escuela de Hostelería de Namur.

Al terminar sus estudios trabajó en un bistró donde pulió las técnicas. Ya como cocinero,



### LOS 10 MEJORES DE LA S. PELLEGRINO 2011

1. Noma 
2. El Celler de Can Roca 
3. Mugaritz 
4. Osteria Francescana 
5. The Fat Duck 
6. Alinea 
7. D.O.M. 
8. Arzak 
9. Le Chateaubriand 
10. Per Se 



continuó su recorrido por Europa. Luego de varios años de trabajar en Bruneau, un restaurante de tres estrellas Michelin en Bélgica, Atala decidió montar su propio restaurante en Brasil.

## LOS SABORES DE BRASIL

En 1994 Atala decidió volver a casa. A su llegada trabajó en dos importantes restaurantes de São Paulo: Filomena y 72, donde fue ascendido a chef. Al año siguiente se lanzó como empresario y abrió su primer negocio llamado Namase, un restaurante sin pretensiones, donde la especialidad era la comida sencilla.

A finales de 1999, después de su primer gran éxito abrió D.O.M., cuyas siglas vienen del latín *Deo Optimo Maximo*, que en español significa 'Para Dios el Mejor y más Grande', un restaurante que dio como resultado los platos que lo posicionaron entre los grandes de la gastronomía.

## LA COCINA DE ATALA

En los últimos años Atala se ha dedicado a investigar, conocer y mezclar ingredientes autóctonos de Brasil, creando sabores exóticos con técnicas tradicionales y modernas. En su restaurante se vive la gastronomía de Brasil con el toque especial de su chef. Algunos de sus platillos más apetecidos son las ostras apanadas con tapioca marinada; los palmitos *pupunha* con vieiras; la *crème* de cogumelos con caldo de *vitello*; la ensalada de *jambo* y flores; las vieiras crujientes con castaña de marañón, menta y leche de coco; el puré de batata con carne y el caldo de *cupim*—joroba de ganado cebú—.

Atala se destaca por enriquecer los ingredientes de su país, y por eso siempre ha intentado mantener su cultura y sus raíces. En D.O.M., por ejemplo, es fácil encontrar ricas combinaciones con hierbas del Amazonas, flores comestibles, algas y frutas tropicales. El restaurante se encuentra ubicado en el lujoso barrio Jar-

dim, uno de los sectores más exclusivos de São Paulo. Su diseño minimalista, moderno y luminoso se complementa con el diseño de la cocina y el comedor, separados por una pared de vidrio que permite a los comensales ver al chef y a su brigada en acción mientras esperan por sus platos.

## MUCHO MÁS QUE D.O.M.

Alex Atala también es dueño del restaurante Dalva e Dito, abierto en 2009 y ubicado a pocos metros de D.O.M. Es un lugar cálido que recupera lo más tradicional de la comida brasileña. Y es que en Dalva e Dito los platos han sido creados con base en las recetas de abuelas y amas de casa que el mismo chef recopiló.

“Un plato no comienza ni termina en una cocina, sino que comienza con la elección de los ingredientes y termina cuando el plato queda vacío frente al cliente satisfecho”, dice el chef, quien con sus creaciones ha logrado conquistar los paladares de los amantes de la buena mesa. ■



## LOS INGREDIENTES ESTRELLA

- **Pripioca:** raíz amazónica de exóticos perfumes a madera y especias. Atala se ha dedicado a experimentar con ella en preparaciones dulces y picantes. La *pripioca* es cultivada por comunidades indígenas en el Amazonas.
- **Arroz negro:** es un tipo de arroz que tiene un tenue sabor a castañas. Es rico en fibra y pro-

teínas y bajo en calorías. Atala lo incluye en su ensalada de calamares, algas y tucupí—caldo de color amarillo extraído de la yuca brava—.

- **Corazones de palma *Pupunha*:** originarios del Amazonas, son utilizados en diferentes preparaciones desde ensaladas hasta acompañamientos de carnes. Todos los corazones

de palma utilizados en D.O.M. vienen de fincas ambientalmente sostenibles.

- **Jaboticaba:** llamado también el árbol de uva de Brasil. Es una rica fruta entre morada y negra. Su sabor es ligeramente agri dulce y tiene un especial aroma. Atala la utiliza para preparar su clásico postre *Sorbet de Jaboticaba*.