



Me gusta 11

Tweet 5

Compartir



Millesime en Sao Paulo

Carlos Maribona - Gastronomía
27 de marzo de 2011

Comentarios (50)



Sao Paulo, en Brasil, es una ciudad con enorme interés gastronómico. Y no porque albergue la abrumadora cifra de más de 13.000 restaurantes y otros tantos bares sino porque su nivel es más que respetable. Por la brecha abierta por el pionero Alex Atala está entrando una generación de nuevos cocineros que han entendido a la perfección por dónde van los caminos de la nueva cocina: técnicas modernas aplicadas a los productos de la tierra y al rescate de la cocina tradicional, elaboraciones sencillas. Aunque parezca mentira, un país con una riqueza sin igual en lo que a productos se refiere, daba hasta hace muy poco la espalda a esas materias primas para fijarse en lo que llegaba de fuera. Sin embargo ahora todos esos productos, frutas y verduras increíbles, tubérculos maravillosos, pescados de mar y de río apenas conocidos, carnes de sabor intenso, están en las mesas de los restaurantes en los que esos cocineros ejercen su trabajo. Por supuesto Alex Atala, que sigue siendo el número uno, pero también gente como José Barattino, Raphael Durand o sobre todo las dos mujeres jóvenes con más proyección de todo el continente americano: Helena Rizzo y Bel Coelho. La primera, con la inestimable colaboración de su marido, el español Dani Redondo, se encuentra ya en un nivel que poco tiene que envidiar al de los mejores cocineros de América. Y como siempre decimos, la cocina moderna no es incompatible con la más tradicional, que en Sao Paulo tiene magníficos exponentes, empezando por el imprescindible **MOCOTÓ** de Rodrigo Oliveira, con su cocina nordestina, y siguiendo por **RUBAIYAT**, un templo de las excelentes carnes brasileñas donde también puede comerse la mejor feijoada de la ciudad. Con ellos, japoneses de interés como el **KINOSHITA** de Tsuyoshi Murakami; cocina moderna española de la mano de los hermanos Torres en **EÑE**, o de Sergi Arola en **AROLA 23**, y nuevos sitios de tapas "a la brasileña" como **CLOS DE TAPAS**.

Blog gastronómico por Carlos Maribona



Carlos Maribona
Consulta su perfil

Suscríbete al RSS de este blog

Buscar en el blog

Buscar

Publicidad



11870.COM

Lo más popular en Madrid

los mejores servicios

Madrid

Buscar

La Bambina Catering +34 615 35 54 13 Calle de la Bahía de Málaga 2 (Madrid)

Dolce & Gabbana Gold +39 02 7577 7711 Via Poerio Carlo 2/A (esquina con Piazza Risorgimento) (Milan)

La Taberna de Chana +34 916 72 90 51 Glorieta Primero de Mayo 9 (Coslada)

La selección de **11870.COM**

[Royal Park Restaurant](#) [Ristorante Bice](#)

Secciones

[Gastronomía \(159\)](#)

[Hemeroteca \(347\)](#)

Enlaces recomendados

[Mesa Marcada \(Portugal\)](#)

[Gourmet de Provincias](#)

[7 Caníbales](#)

Últimos post en otros *blogs*

Para apoyar ese importante desarrollo gastronómico y para mostrar a los brasileños el momento de la cocina española, el salón Millesime se ha trasladado esta semana a Sao Paulo de la mano de Manuel Quintanero y su equipo. Y lo ha hecho con gran éxito. Los más destacados representantes de la vida empresarial y social paulista han estado presentes en las tres jornadas celebradas. Y no es ninguna tontería. Hablamos de la ciudad del mundo con más helicópteros y aviones privados. De la que vende en sus tiendas más productos de lujo que en ningún lugar del mundo (en pocos sitios se pueden vender 18 ferraris en un mes, y no hay otro lugar donde se vendan más artículos de Montblanc, por poner sólo dos ejemplos). Ciertamente entre sus quince millones de habitantes hay enormes índices de pobreza, pero también hay muchos millonarios y una importante clase media emergente que gastan con alegría, que abarrotan restaurantes y bares todos los días de la semana. Allí no hay crisis. Los cocineros españoles que han estado en Millesime han visto con cierta envidia cuánto trabajan los restaurantes paulistas. Los grandes como FIGUEIRA RUBAIYAT mueven hasta 1.500 comensales al día, pero otros de tamaño normal ofrecen cifras impensables en España: el **DALVA E DITO** donde Alex Atala sirve cocina "de las abuelas" tiene una media diaria de 500 clientes; y el **MANÍ** de Helena Rizzo y Dani Redondo, más pequeño, ronda los 300 cubiertos por día. Y curiosamente en todos los casos con más gente por la noche que al mediodía.

Volvamos a Millesime, en el que la delegación española ha sido numerosa. Primeros espadas como Paco Roncero, Sergi Arola, Dani García, Pedro y Marcos Morán, Sergio Torres, Enrique Martínez y los gallegos Xosé Cannas, Pepe Solla y Marcelo Tejedor. Con ellos han estado también los cocineros de los Paradores de Alcalá de Henares (Pedro Utrera), de Cangas de Onís (Azucena Sánchez) y de Málaga (Juan Antonio Aguilar). Y en todos los casos, sus respectivos equipos. Como además Millesime tiene una importante parte comercial y de patrocinadores, en el salón podían probarse productos españoles como el aceite Castillo de Canena, la cerveza Mahou, el caviar de Riofrío o el jamón Cinco Jotas. Y bodegas, porque en Sao Paulo, aunque sus precios son desorbitados, se vende mucho vino. Hemos visto por allí a Quim Vila. Y muchas marcas: Chivite, Estancia Piedra, Matarromera, Martín Codax, El Perro Verde o Paco&Lola, además de cavas como Gramona o Juvé y Camps. Como también es habitual en Millesime, un amplio espacio para los cóctel bar, con su correspondiente zona de gin tonic a cargo de Álvaro Landazuri y Víctor García de Haro. Los brasileños no beben gin tonics, y apenas ginebra. Lo suyo es el whisky y el vodka, además de la cachaza. Me contaba Álvaro que les había costado incluso encontrar tónica. Así que esa barra estaba frecuentada, y mucho, fundamentalmente por la colonia española en Sao Paulo: diplomáticos y ejecutivos de empresas como el Santander o Telefónica, con amplia presencia en esa ciudad. Vimos también a Andrea Tumbarello en el stand de Tartuflanghe preparando esos huevos con trufa negra que tanto éxito tienen siempre.

Pero lo fundamental de Millesime son las cenas. No olvidemos que este salón no es una iniciativa pública sino un negocio privado que se financia con los patrocinadores (desde Iberia hasta Peugeot pasando por Meliá o Silestone), con los stands de marcas y con la venta de mesas a empresas para que estas inviten a sus clientes o amigos. Cada mesa de 8 plazas se ha vendido a 12.000 reales (algo más de 5.000 euros). El mismo modelo que se aplica en Madrid. Tres cenas, servidas cada día por un equipo distinto. En este caso, en cada equipo dos cocineros españoles y uno brasileño. Cuatrocientos comensales cada noche. Y un amplio equipo de sala comandado por Paco Patón con Jorge Dávila, José María Marrón y José Melguizo, grandes profesionales que han hecho un enorme esfuerzo por ofrecer el mejor servicio posible con personas nada habituadas a un modelo tan peculiar y en un espacio tan complicado. Bastantes problemas el primer día, pero todo impecable en los dos siguientes.

31 de marzo de 2011, 16:00

Punto Cofrade, programa del 31 de marzo de 2011

Luis Miranda

31 de marzo de 2011, 13:39

"Bulletstorm", algo salvaje

Javier Cortijo

31 de marzo de 2011, 12:48

Lío de apellidos en el Congreso

Mariano Calleja

31 de marzo de 2011, 12:11

¿Es también "bazofia" lo del Supremo?

Edurne Uriarte

31 de marzo de 2011, 11:48

«Los nombres de la sucesión de Zapatero»

Ángel Expósito

Otros *blogs*

De los platos preparados por los cocineros para las cenas les cuento los que más me han gustado: la versión de la ensalada Waldorf (con gelatina de manzana, helado de apio, crema de gorgonzola y nueces caramelizadas) de Helena Rizzo; la conocida crema de mandioquiña con cavia de sagú de Sergio Torres; el solomillo de cerdo en escabeche de Enrique Martínez; el pulpo a la brasa de Sergi Arola; la raya con mandioquiña de Alex Atala; la ostra con caldo de ceviche de Dani García; y, por supuesto, la fabada de los Morán, que arrasó entre la colonia española. Por cierto que Pedro y Marcos Morán aprovecharon que estaban en Brasil para presentar su atractiva propuesta gastronómica para el recién inaugurado centro Niemeyer de Avilés, en el que la gastronomía se sitúa al nivel de las restantes artes.

El viaje a Sao Paulo ha dado para mucho más. Para visitar mercados como el callejero de los jueves en Barón de Capanema o el impresionante Mercado Municipal, ambos un espectáculo de aromas y colores con sus frutas y verduras, sus especias, sus productos tradicionales... y sus puestos para probar los populares pasteles salados rellenos o los bocadillos de mortadela, todo un rito. Y ha dado para comer en bastantes sitios con estilos muy diversos. Casi todos se los he citado al principio. El japonés KINOSHITA, el nuevo DALVA E DITO de Atala, el FIGUEIRA RUBAIYAT para carnívoros, el MOCOTÓ con su contundente cocina popular del nordeste del país, o el gran nivel de MANÍ y DUI, con sus jóvenes cocineras, Helena Rizzo y Bel Coelho, demostrando técnica, sensibilidad y habilidad para recuperar los productos brasileños. Pero todo esto queda para los siguientes post.

