

D. Rafael

Ansón

A Gastronomia e suas Academias entre a Europa e a América

As Academias de gastronomia são, hoje em dia, a melhor forma de promover os produtos e os vinhos e de reivindicá-los como atrativo para o turismo em todo o mundo. Na Ibero-América, seu trabalho é quase mais importante que em qualquer outra parte, sobretudo se considerarmos a grande riqueza de todos os nossos países neste século XXI, que constitui também o principal motivo de esperança para o desenvolvimento de nossas economias.

Finalmente, seus membros (os acadêmicos) são, por sua formação cosmopolita, sua curiosidade e sua inquietude pelos assuntos do comer, os principais defensores da gastronomia, ao tratar-se de pessoas com um prestígio comprovado e uma trajetória que os permitiu descobrir as diferentes culinárias que se praticam em todo o mundo, algo que normalmente é pouco acessível ao cidadão.

A perspectiva saudável

As Academias também promovem outro componente fundamental na alimentação de nosso tempo: o saudável na perspectiva nutricional. Porque junto à busca do prazer, comemos basicamente para preservar nossa saúde. Ou seja, nenhum enfoque culinário atual pode renunciar a esta perspectiva, nem ao componente lúdico da gastronomia, sempre ligada ao prazer. Prazer e saúde são (com o mesmo peso, na minha opinião, e ambos insubstituíveis) os dois pilares sobre os que se constrói, atualmente, o maravilhoso edifício da gastronomia.

As principais Academias do mundo (sobretudo da Europa, Ásia e África do Norte) já estão agrupadas através da Academia Internacional de Gastronomia. Na

ias vínculo rica

América, se integram na Ibero-americana na qual, junto a Espanhola, mantêm uma ativa presença o Perú, o México, a Argentina e claro, o Brasil e na qual deveriam implicar -se ainda mais, países como a Colômbia ou o Chile (porque representam gastronomias muito poderosas), mas cujas academias estão atualmente envolvidas em plena transição das presidências. Além disso, a cozinha caribenha merecia, em minha opinião, uma Academia específica que agrupasse os países do território da região do Caribe, bastante diferenciados com relação aos anteriores, por exemplo, pela presença de muitos elementos e receitas de origem africana e por uma “crioulização” muito mais evidente, que em outros lugares da América Ibérica.

O apoio dos Guias

Como apoio às Academias Ibero Americanas e do Caribe, seria fundamental criar, igual ocorre na Europa, os guias turísticos e gastronômicos correspondentes (digitais e impressos) como o Repsol na Espanha, ou o Michelin na França, ou da Academia Italiana de Cozinha, ferramentas extraordinárias para popularizar o feito gastronômico e ajudar o desenvolvimento turístico de cada país. Pelo menos essa foi a experiência europeia, perfeitamente transportável para outro lado do Oceano.

Entre outros, devemos desejar construir um futuro muito melhor, valorizando os produtos representantes de cada nação, incentivando o turismo, relacionando os elementos que mais nos unem e deixando de lado os que nos separam, se é que estes existem.

Quinhentos (500) milhões de pessoas

Porque, em ambos os lados do oceano, nos beneficiamos da existência de uma identidade gastronômica que concilia 500 milhões de pessoas, entre as quais existem muitos mais afinidades do que possamos imaginar (começando pelo idioma, seja ele espanhol e português, pátrias naturais da gastronomia luso-mediterrânea).

Por exemplo, a “olla podrida”¹ se transformou, na América, em “sancocho”², “feijoada”, “ajiaco”³, “puchero criollo”⁴, com o

1 “Cozido à moda espanhola” - tradução literal: “panela podre ».
2 Sopa espanhola com carne, tubérculos, verduras e condimentos.
3 Cozido à moda Peruana
4 Cozido à moda Uruguia

denominador comum de serem preparações pesadas, cozidas à fogo lento, com diversas carnes, hortaliças e a freqüente incorporação do milho. Com o intercâmbio de produtos entre Espanha e Ibero América, gerou-se uma mestiçagem de receitas, sobretudo de refogados e doces.

O espanhol que visita este continente tem a ocasião de comprovar a semelhança de alguns pratos com os espanhóis e portugueses, como o “mondongo andino”, semelhante ao Andaluz mas com a diferença de que além de estômago (de vaca, bezerro ou carneiro) com grãos de bico, contém carne e milho.

Outro prato de clara ascendência árabe, importado da Andaluzia, é a boronía ou alboronía⁵, a base de abóbora e berinjelas, precursor do pisto⁶, que foi incrementado depois do descobrimento da América com a adição de tomate e pimentão.

Sancocho y sobreusa

Os nomes americanos são evocados em receitas espanholas parecidas. Além das já citadas pode-se mencionar o sancocho canário e a “sobreusa” ou “sobrehusa” de pescado, um refogado elaborado com de sobras de pescado. As alcachofras se denominam “alcaulices”, como na Andaluzia, e as ervilhas, “chícharos andaluces ou arvejas”, como no País Basco.

E assim poderíamos enumerar um grande etcétera de ervas aromáticas e condimen-

⁵ Preparação à base de beringela, banana madura, gordura de porco e condimentos.

⁶ Preparação típica da região de Murcia, à base de tomate, pimentão, cebola, abobrinha e azeite, com ovo frito. (lembra o famoso

ratatouille francês)

tos, de formas de refogar alguns pescados ou do tratamento de diferentes carnes. Finalmente, o queijo, que está presente na cozinha de todos os países. Na América, se consome cru e em numerosas receitas como parte fundamental das mesmas.

Encontro entre dois mundos

A partir desta base sólida, a Academia Ibero americana aspira também fomentar o intercâmbio e enriquecimento entre os dois povos que a integram, por que, na minha opinião, no encontro entre os dois mundos, Europa e América, o mais positivo foi a alimentação, o que descobrimos com o passar dos anos. Sem os dez produtos que levas da América para a Europa e sem os outros 10 ingredientes que os espanhóis trouxeram até aqui, de um lado a outro do Oceano Atlântico, não se comeria tão bem e a proposta gastronômica universal não teria chegado a um alto nível de solidez e qualidade.

Por exemplo, ninguém entenderia uma refeição sem batatas, milho, cacau, pimentão ou tomate, feijões, pimenta muito ardida, por não falar do peru, do abacate, da papaya, das goiabas, da pinha, da fruta do conde, das abóboras, do figo da índia e da baunilha. Muito menos, na América, sem trigo, açúcar, centeio, aveia, frutas cítricas, leguminosas (grão de bico e lentilha), frutas (maçãs, ameixas, limões), azeite de oliva, carnes das criações europeias (bovino, ovino, caprino e porcino), cavalos, galinhas ou vinho, entre outros.

D. Rafael Ansón

A melhor cozinha do planeta

Dá a evidência de que o enriquecimento mútuo, é o incentivador do que, no Novo e no Velho Mundo, se pode encontrar hoje em dia como a melhor cozinha do planeta; uma realidade que a Academia Iberoamericana está sabendo realçar, com a colaboração de alguns dos melhores cozinheiros do mundo: sendo estes espanhóis, brasileiros, portugueses e peruanos.

Muitos dos alimentos pré-hispânicos (como o milho, a batata, o feijão, o cacau, o tomate entre outros) , despertaram um extraordinário interesse na Europa e se aclimataram com sucesso, tornando-se ingredientes essenciais dos deliciosos pratos reivindicados pelos então gastrônomos da época, que com o passar do tempo, se tornariam os verdadeiros “monumentos” culinários.

É curioso observar, por exemplo, que durante a primeira metade do século XVII, na Espanha, o sucesso do chocolate, mágica substância proveniente da América, criou, em torno dele estabelecimentos especializados. Outros, ao contrário, desapareceram quase que completamente, devido a tendência de muitos conquistadores: devastar quase todos os ângulos da cultura local. Este imenso desastre culinário teve duplo sentido. A Espanha também contribuiu com a grandeza e a generosidade da América e trouxe para o Novo Mundo, inúmeras plantas e animais que não existiam por aquelas terras e constituíam a base da civilização mediterrânea.

A maioria se naturalizou nessas terras e ofereceu novos elementos para enriquecer a alimentação local. Vá-

rios produtos alcançaram realmente, tal êxito, que após gerarem culturas exuberantes, voltaram a sua terra de origem como produtos de exportação.

Foi de extrema importância o fato dos espanhóis que cruzavam o Oceano, terem sempre trazido com eles os produtos que constituíam o acervo gastronômico de suas regiões natais e assim proporcionando à despensa Americana uma riqueza que nunca conheceu a Europa e que ainda hoje segue constituindo uma de suas grandes marcas de identidade.

A mágica adaptação dos recipientes

Além do mais, as cozinhas americanas sofreram um grande revolução com a adaptação da “olla”, o recipiente onde se cozinhava todo tipo de produto, que já era a vedete da cozinha europeia (existiam em prata e também em ouro, aos quais se atribuía poderes especiais) e também era conhecida por algumas das culturas pré-colombianas, principalmente aquelas que mantiveram a cultura dos cozidos. Enquanto as outras reivindicavam os assados, uma tradição que ainda se mantém como o prato nacional da Argentina.

Nas “ollas podridas” da América, quer dizer, aquelas baseadas nas tradições espanholas, a batata sempre foi o ingrediente principal. Embora na Europa tenha-se demorado muito tempo para que este tubérculo fosse aceito, enquanto este cozido já estava fervendo há mais de um par de séculos na Ibe-

ro América, com sua própria identidade.

Uma variedade que ainda se mantém porque não existe país latinoamericano que não tenha o seu próprio “cozido”, que não o tenha refinado com algum produto próprio e original, ou com alguma fórmula nativa, talvez herdada dos primeiros habitantes, seus aromas e seus sabores.

Uma revolução que ferve nas panelas

Há quem especule também a possibilidade de que muitas das tramas que conduziram as lutas libertadoras do século XIX, se tramaram na obscuridade das cozinhas, ao redor das brasas que ferviam lentamente o pote nacional de cada futuro país.

Algumas das receitas e ingredientes da culinária pré-hispânica perduraram através dos séculos e proporcionam aos comensais prazeres extraordinários. Nessas preparações, embora se encontre elementos de origem espanhola, prevalesse o elemento nativo, que lhe confere esse plus⁷ excitante e aromático que caracteriza a cozinha colombiana, mexicana, cubana, porto-riquense, peruana, argentina, chilena e de todos os países da América Latina.

Brasil, cenário mágico

O mesmo acontece no Brasil, um cenário mágico onde convivem as es-

⁷ Mais em francês, utilizada como expressão em outros idiomas.

sências da cozinha da outrora, poderosa metrópole portuguesa, com elementos africanos e também indígenas, ao que poderíamos adicionar os cosmopolitas.

A cozinha indígena do norte do país é, seguramente, a mais genuína e interessante, talvez com a caça como emblema. A cozinha africana do nordeste do país, que foi introduzida pelos escravos negros que chegaram à partir do século XVI para cultivar a cana-de-açúcar e explorar as minas. A cozinha portuguesa segue presente no Estado do Espírito Santo, onde também é visível a influência de outras culturas europeias, como é o caso da espanhola ou da italiana, devido as imigrações europeias do século XIX.

A combinação de todas estas presenças tem tido como resultado uma proposta colorida, rica e diversificada, notável pela sua variedade e versatilidade e é, como a economia brasileira como um todo, e inclusive o dinamismo da sociedade, motivo de esperança para o mundo todo nos próximos anos. Estou seguro de que a nova cozinha do Brasil, vai se tornar, nos próximos anos, (mais cedo ou mais tarde) numa das primeiras do mundo, e objeto de atenção por parte dos chefs de todos os cantos do planeta.

A brasileira (que tem proporcionado ao mundo, conceitos e preparações de êxito, como o “rodízio” ou a “caipirinha”) é uma gastronomia poderosa, como apontavam os escritos de Américo Vesputio, que revelou os costumes alimentares dos índios brasileiros, em 1550: “Comem sentados no chão, seus alimentos são raízes,

D. Rafael Ansón

e frutas muito boas, muito pescado, abundância de marisco, carangueijos, ostra, lagosta, camarão e muitas outras coisas que produz o mar”. Hoje talvez definiríamos isso como um Banquete de Palácio.

A força da herança luso-brasileira

Gostaria de evocar agora a influência da tradição ga gastronomia luso-brasileira sobre a gastronomia mundial, com a lembrança de um grande personagem do cinema dos anos 40 e 50, a cantora Carmem Miranda, nascida em Portugal, porém brasileira para o mundo todo. Por meio dos seus singulares chapéus “tutti-frutti”, reivindicou os tesouros da frutaria tropical do seu país, modelo de variedade e condição saudável, hoje um grande sucesso no mundo todo.

Se existe atualmente algum personagem da cultura brasileira que tenha repercussão internacional, este é Paulo Coelho, que tem mostrado, repetidamente, seu ceticismo em relação as dietas mágicas. Há pouco tempo descobri em seu blog, a sua perplexidade perante o fato de que “durante milênios lutamos para não passar fome, quem inventou esta mentira de que todo mundo deve permanecer magro durante a vida toda?” Ele crê, como eu, que a energia destinada a esta tarefa deveria ser destinada à “luta pelos nossos sonhos”.

E, outro brasileiro, mais do que ilustre, é o centenário arquiteto Oscar Niemeyer (quem, seguramente, alcançou

ativamente a idade que tem, graças e em parte pela sua boa alimentação) que demonstrou recentemente sua paixão pela boa mesa com o desenho do Chocolate Q8, baseado em sua visão da arquitetura e a admiração que tem pelas curvas “a partir das quais é feito o Universo”. Para elaborá-lo, a semente de cacau foi controlada desde a sua origem, resultando num produto, sem dúvida único.

O produto, chave da diversidade e da qualidade

As grandes cozinhas regionais do mundo todo estão firmemente assentadas na tradição e cultura. E a gastronomia espanhola e latinoamericana se situam entre as mais desenvolvidas do mundo, quanto a diversidade e qualidade de seus produtos. Portanto, são bens culturais de primeira ordem.

Os povos da América Latina sempre foram a vanguarda da gastronomia tradicional. Juntos oferecem ao mundo uma cozinha diversa, singular, colorida e soberba, que parte de uma despensa que outrora, no Velho Mundo, nos parecia exótica, mas hoje serve, inclusive como fonte de inspiração dos grandes cozinheiros europeus modernos, muitos dos quais se consideram devedores dos conhecimentos adquiridos durante suas estadias na Ibero América.

Neste continente, a cozinha faz parte da cultura, muito mais do que em outro lugar qualquer, e parece pedir-nos para que lhe toquemos com espírito aven-

8 Chocolate da butique Aquim, no Rio de Janeiro.

tureiro e sem concepções prévias, pois as receitas que dela resultam aparecem sempre envoltas em magia e imaginação.

As diversas cozinhas do mundo têm pasado por muitas e distintas transições. Mas estas estão sempre relacionadas a maneira de ser das pessoas, suas culturas e história. De fato, seria muito difícil explicar a evolução dos povos sem o estudo complementar de suas alimentações, sendo este um aspecto muito significativo.

Sem precisarmos remontar demasiadamente, a gastronomia evoluiu ao pulso trágico das convulsões do século XX. As guerras mundias transformaram até mesmo as expectativas da arte de comer, que já tinham sido influenciadas pela crescente preocupação dietética e pelas rigorosas necessidades econômicas.

Uma grande transformação cultural

É a base de uma grande transformação cultural, que vai desde o refinamento elitista da nova cozinha, até a extensão de uma espécie de gastronomia multinacional padronizada. Frente à ambas, se situa agora a reivindicação das tradições locais e a cozinha do “chef”⁹. Ou seja, segundo o filósofo francês Jean-François Revel, passamos de uma fase de complicação e densidade à outra de simplificação e leveza das preparações e redução das quantidades.

Por um lado, uma cozinha barroca,

por outro, a que aspira simplicidade. Da mesma maneira que historicamente aconteceu com a cultura e com a arte, a gastronomia avança em ciclos que significam novas fases de permanente busca pela perfeição, principalmente para os apaixonados gourmets que pensam, como Billat-Savarin, que “o descobrimento de uma nova iguaria trás mais felicidade a espécie humana que o descoberta de uma estrela”.

Dizia o General José San Martín, ilustre herói latinoamericano, que “quando há liberdade, todo o resto sobra”. Por isso a variedade e a qualidade dos ingredientes contribuem com o que, eu gosto de nominar, a “cozinha da liberdade”, que é aquela que triunfa nos dois continentes, com a criação de outro tipo de restaurante, mais adaptado aos gostos atuais e a todos os orçamentos.

Me refiro tanto à liberdade que tem o cozinheiro quanto à que tem o comensal para escolher; o primeiro, o que oferece, e o segundo, o momento e o contexto que desfruta. Por que hoje em dia podemos comer um ou sete pratos, sentados num banco ou num cenário luxuoso, com toalha de linho ou com guardanapos de papel.

A cozinha da liberdade

Acima de tudo, a cozinha da liberdade, que combate a rigidez gastronômica do modelo francês, reivindica o valor do aperitivo, da cozinha em miniatura. Um conceito, que da Espanha, triunfa

⁹ En espanhol « cocina del autor ».

D. Rafael Ansón

atualmente em todo os mundos, o latinoamericano, o asiático e também o anglosaxão e pelo qual nos devemos proclamar nos quatro cantos mundo, a sua origem latina.

A liberdade gastronômica sobrevoa o oceano e o planeta, acompanhada de algumas despensas extraordinárias, tão variadas que pode seducir os gourmets do Mundo inteiro. As Academias de Gastronomia são o ponto-de-encontro de cozinhas e produtos, de cozinheiros, de elaboradores e comensais; o cenário perfeito para preservar a riqueza que nunca deveria perder-se, porque trata-se de um extraordinário patrimônio cultural, construído ao longo do tempo.

Portanto, no final deste artigo, eu gostaria de reivindicar ao trabalho das Academias e a cultura gastronômica de ida e volta, uma riqueza extraordinária que compartilham, enriquecendo-se mutuamente, as despensas e os receituários do Velho e do Novo Mundo, que no Brasil alcançou bom um ponto de encontro.

Antonio Carlos Jobim e Vinícius de Moraes compuseram, em 1962 a canção Garota de Ipanema, que com o tempo se tornou o emblema da música melódica mundial. O curioso é que Ipanema é também um excelente bairro para se descobrir, atualmente, a potencialidade da cozinha brasileira, a mais nativa e também submetida ao cosmopolitismo exigido pelos novos públicos.

A suavidade da música de Jobim e Moraes pode, inclusive, e na minha opinião, ser relacionada à uma cozinha igualmente

te melodiosa, repleta de várias influências, cheia de cor e sabor, que insinua o triunfo universal, para qualquer dia destes.

Os melhores cozinheiros dos países que fazem parte da Academia Iberoamericana de Gastronomia

Perú, Gastón Acurio. Instigador da cozinha moderna peruana, a “novoandina”, plena de nuances, cores e sabores, que soube divulgar pelo mundo todo por meio de seus restaurantes e livros.

Brasil, Álex Atala. Cosmopolita e “globetrotter”¹⁰. Sua surpreendente cozinha, que combina sabores e um alto nível de criatividade, o tem destacado como um dos melhores chefs do mundo.

México, Enrique Olvera. Campeão da cozinha mexicana renovada e criativa, é considerado um dos mais prometedores cozinheiros Iberoamericanos do mundo. Seu objetivo é investigar e criar.

Argentina, Francis Mallmann. Premiado e reputado, o romântico cozinheiro argentino conhece muito bem o seu ofício e abunda criatividade com os produtos de seu país, especialmente as carnes dos Pampas.

Portugal, José Avillez. Aluno de grandes Mestres e autor de livros, é o embaixador da cozinha portuguesa moderna e do melhor produto local, que cuida com muito rigor e sabedoria.

Andalucía, Dani García. Jovem cozinheiro e premiado, propõe uma cozi-

D. Rafael Ansón

nha inovadora e cheia de sabores, centrados nas raízes andaluzas, a qual pratica com toda a tecnologia atual.

España, Juan Mari Arzak. Mestre dos cozinheiros que por mérito próprio está entre os 10 melhores cozinheiros do mundo, ele pesquisa, com a sua filha Elena, novos segredos para contribuir com sua gastronomia, fiel ao equilíbrio entre vanguarda e tradição.

sas viagens. A cozinha ignora as barreiras da língua e permite um contato imediato, e também afetivo, com outras culturas, por isso acredito que a gastronomia é o atributo mais valorizado pelos turistas.

Turismo e gastronomia

O turismo se tornou um dos fenômenos de massa mais importantes do século XXI, pelo fato de atingir distintas categorias sociais, origens, sexo e idades. É exatamente esta universalidade que lhe proporciona um grande peso. E como complemento essencial da cultura, a gastronomia, estes formam juntos as necessidades básicas do viajante da nossa época. Ibero América e Espanha têm, por motivos óbvios, muito o que oferecer em ambos os pontos de vista.

A transformação capital do turismo no século XXI, são as viagens de lazer, que tendem cada vez mais contruir-se em torno da nova mesa. Se houve um tempo quando os turistas voltavam para seus lugares de origem com curiosos souvenirs¹¹, de gosto mais ou menos duvidoso, hoje são muitos aqueles que optam por um presente gastronômico, um produto de qualidade, associado diretamente com o lugar que visitam.

As descobertas gastronômicas são sempre um motivo complementar para viajar, e um dos principais motivos de nos-