

Principal atração da edição de 2023 do Saló de Innovaci3n en Hostelería (H&T) em Málaga, no sul da Espanha, um dos chefs mais influente do século exaltou a América Latina, anunciou novos projetos e frisou que a alta gastronomia, apesar da crise mundial, está longe de acabar

POR JÉSSICA GERMANO
ESPECIAL PARA O CORREIO

“Comer é um luxo”, afirmou o chef catalão Ferran Adriá diante de uma plateia recheada de empresários, cozinheiros e entusiastas da gastronomia, no Centro de Congressos e Feiras de Málaga (FYCMA), na semana passada. Atração mais esperada da 25ª edição do Saló de Innovaci3n en Hostelería (H&T), um dos principais eventos de gastronomia e hotelaria da Espanha, o chef que revolucionou a forma como se pensa e serve a comida falou sobre a necessidade de formataç3o da alta gastronomia, lembrou que o objetivo do extinto El Bulli, restaurante que fechou há 12 anos, nunca foi ganhar dinheiro e ressaltou que, para ele, o “novo luxo” é, por exemplo, beber um bom café.

“Estamos vivendo um momento histórico, em que os modelos de negócio que conhecemos estão mudando”, contextualizou Adriá, considerando tanto os custos atuais para manter uma operaç3o gastronômica quanto a urgência de repensar as longas jornadas de trabalho e o ambiente tóxico dos restaurantes.

Para o catalão, o setor nunca teve tanta vontade de mudar como agora. E usou como exemplo a experiência que teve com o próprio restaurante, localizado na Costa Brava da Espanha e responsável por apresentar ao mundo as esferas, espumas e fumaças no prato: “Eu fechei porque nós cansamos”, declarou, diante do público atento. Cansaram, quis dizer, de buscar todos os dias “os limites de uma experiência gastronômica”, levando todos a uma “exaust3o física, emocional e espiritual”, causada frequentemente por jornadas de 10 horas seguidas de trabalho em pé.



Ferran Adriá:

“Comer é um luxo”

O futuro da alta gastronomia

Questionado se o fato do Noma (restaurante dinamarquês que anunciou em janeiro o seu encerramento) seguir por um caminho de pesquisa parecido com o El Bulli é um prenúncio para o mercado do fine dining, Adriá rebateu prontamente: “Nós não somos modelos”.

Convicto de que sempre haverá espaço para a “restauraç3o gastronômica”, o mais revolucionário dos chefs não parece ter dúvidas sobre o sucesso deste modelo de negócio, desde que

seja estratégico e tenha como foco também a sustentabilidade financeira. “Há muita gente no mundo com muito dinheiro”, lembrou, antes de concluir a teoria: “As pessoas que têm dinheiro vão aos restaurantes onde podem gastá-lo”.

A próxima revoluç3o

“A América Latina é muito importante”, frisou em diferentes momentos o eleito cinco vezes melhor chef do planeta, deixando pistas de onde deve acontecer o próximo grande marco da cozinha mundial. Ciente de que a Europa ainda tem um grande deficit de informaç3o