

Alex Atala un cocinero punk tras una nube de humo

¿Puede aconsejarnos cómo comer de la Amazonía
un chef que aún no puede dejar de fumar?

*Un perfil de Julia Leme Priolli
fotografías de Julio Villanueva Chang*



Por cortarse demasiado las uñas de sus manos, Alex Atala estuvo a punto de perder un brazo. Tras viajar veinticuatro horas para llegar al New World of Food and Wine 2002, un festival gastronómico mundial en Singapur, el chef se bañó, se hizo la *manicure*, el protocolo de higiene de los cocineros, y bajó a la cocina del hotel Ritz Carlton Millenia, donde lo esperaban con un pez sapo. Quería abrir el pescado de inmediato para sacarle el hígado. Mientras más pronto lo hiciera, más fresco sabría el hígado en el plato. Quería impresionar a los críticos, cocineros y catadores que habían llegado al festival desde los cinco continentes.

La invitación de Christophe Megel, el chef ejecutivo del principal hotel cinco estrellas de Singapur, un pupilo del prestigioso chef Alain Ducasse, era un honor para él. Mientras le arrancaba las entrañas al pez, una rara bacteria que habita los organismos de las profundidades oceánicas le entró por una grieta del dedo medio izquierdo. Si hubiese sido una bacteria aeróbica, las que se reproducen en el oxígeno, su brazo se habría llenado de pus. Pero era una bacteria anaeróbica, de las que mueren al contacto con el aire, y se llenó de gases. En menos de un día, su brazo era una extensión gaseosa de su cuerpo sano. Si la infección hubiese entrado por el túnel del carpo, un canal entre los huesos de la mano, habrían tenido que mutilar a Atala. El cocinero tuvo dos reacciones mientras esperaba el resultado del examen que dictaría el futuro de su miembro: llamó por teléfono a su esposa que estaba en el octavo mes de embarazo de una pareja de gemelos para mentirle que todo iba bien. Luego llamó a un cirujano de manos.

El doctor Luiz Kimura interpretó la infección de su brazo izquierdo por teléfono y fax. Aún no existía Skype, y, aunque el futuro de la mano izquierda del chef más famoso de Brasil dependiera de su consulta a distancia, el médico —como buen descendiente de japoneses— se mantuvo tranquilo. «Ya estoy acostumbrado a bacterias de pescados raros en las manos de pacientes», dijo el doctor, un cirujano de dedos gordos y cortos. Atala se había infectado el dedo medio, y el mal trepaba por su brazo. El dedo maleducado que desafiaba la tradición de afrancesados cocineros brasileños era uno más para Kimura. Un cirujano de manos suele tener de pacientes a cocineros, dentistas y escritores, oficios en que las extremidades superiores son el principal instrumento de trabajo. En cualquier lugar donde conviven animales muertos, balones de gas, sopletes, cuchillos filudos y aceite hirviendo, los accidentes son gajes del oficio.

Los cocineros compiten en lesiones ocupacionales con los limpiadores de ventanas, albañiles y motociclistas. Cocinar en un restaurante es una pasión peligrosa. Por manipular nitrógeno líquido, siguiendo una receta de cocina molecular en un restaurante de Potsdam, cerca de Berlín, al alemán Martin Enger le explotaron ambas manos. Cuando Alex Atala se corta los dedos en la cocina y no quiere perder tiempo, le pone Superbonder a su herida (un pegamento para pegar todo lo que se rompe en casa) para quitar el dolor y que cicatrice de inmediato. «Esa técnica se la han enseñado sus compañeros de pesca», dice Kimura.

Los que se lastiman más con pescados son los *sushimans*, pero Atala no trabaja con peces asiáticos. Brasil tiene cuatro mil kilómetros de litoral, millares de kilómetros de ríos navegables con unas mil trescientas especies de peces amazónicos, de las cuales sólo ciento veinte son comestibles. Es natural que lo que más figure en su carta sean peces brasileños. El cocinero eliminó de su menú al *foie gras*, un plato que todo chef prestigioso suele exhibir en su mesa. «Casi nadie ha comido un *foie gras*. Si elogiaban el mío, es sólo porque no tenían referencias —dijo Atala—. Por eso mi reto es hacer un frijol excelente que supere lo de la memoria afectiva de los clientes». En Brasil, el arroz con frijoles es un plato diario, casi obligatorio, y cada quien aprecia el frijol de su madre. Atala quiere valorizar la gastronomía brasileña, desde los platos típicos hasta los ingredientes ignorados, sobre todo los que vienen de la jungla. «Aunque la palabra 'Amazónica' sea tan conocida como la Coca-Cola, aún no hay un sabor asociado a ella», escribió Atala en un libro que publicó con Carlos Alberto Dória, un sociólogo entusiasta de la cocina. La Amazonía ha sido más explorada por la industria farmacéutica que por los cocineros.

Pero aquella vez en Singapur, Alex Atala estaba leñoso de sus pescados amazónicos, preocupado sobre todo

por su brazo izquierdo. Llevaba casi un mes sin cigarrillos, con ayuda de píldoras, y, ante el cuadro clínico de su posible mutilación, huyó de la habitación del hospital para fumar. Desde Sao Paulo, Kimura le rogaba que no. «El cigarro constriñe más las arterias —le advirtió el doctor—. Si están a punto de amputarte una mano, es porque la sangre no llega hasta la punta de ella». Para disuadir a los adictos al tabaco, el Ministerio de Salud de Brasil tiene la política de estampar fotografías cadavéricas en los paquetes de cigarrillos. En ese tiempo, uno de ellos te enrostraba a un hombre sin piernas ni brazos. «Acuérdate de la fotografía del paquete de cigarrillos», insistió el doctor. Alex Atala miraba su mano infectada por la bacteria del pez sapo. Por lo menos, no era con la que sostenía su cigarrillo encendido.

En el New World of Food and Wine, los chefs y enólogos del festival comerían su versión del hígado de pez sapo sin saber que el autor había incubado una tragedia. Durante quince días, la bacteria anaeróbica que infectó a Atala se multiplicó en su brazo. El cocinero no podía salir de Singapur en el estado de debilidad en que se encontraba. En ese lapso, para aplacar la preocupación de su segunda esposa, la madre de los gemelos por venir, Atala le repetía que no pasaba nada. «Cuando le preguntaba para qué iba a tomar anestesia general por una herida en la mano —recuerda Marcia Lagos—, me decía que así eran las cosas en Singapur». Cuando los antibióticos controlaron su infección, el chef pudo regresar a Sao Paulo. El doctor Kimura vio que estaba a punto de perder el movimiento del pulgar por la manera como cicatrizaba su mano operada en Singapur. Quiso internarlo de inmediato. Pero Atala no quería desaparecer de la escena pública en ese momento. Había sido considerado el mejor chef brasileño según VEJA, una revista conservadora que vende más de un millón de ejemplares, influyente en la política y el paladar nacional. Otra revista gastronómica, GULA, había declarado a DOM el mejor restaurante contemporáneo de Brasil. Sentía que no podía detenerse. «El pulgar opositor ha permitido al ser humano manipular instrumentos y desarrollar la inteligencia», dice Kimura. «A diferencia de los cuadrúpedos que tienen patas planas, nosotros tenemos arcos en nuestras manos. Los cocineros tienen más callos en esos arcos por manejar cuchillos y tenedores». El movimiento de oposición entre los arcos y el pulgar le facilitó al hombre dominar el fuego para cocinar. Le permitió tam-

bién cazar animales que lo superan en fuerza y tamaño. El doctor Kimura tuvo que hacerle otra cirugía a Atala para salvarle el movimiento de la mano izquierda.

El cocinero tatuado y roquero de la ciudad nos produce cierta apariencia ruda. Pero le importa más conservar ciertas costumbres agrestes. Le encanta cazar y pescar su propia comida. Es una enseñanza que viene de casa: su padre era pescador y su abuelo materno, cazador. El padre vio por primera vez un auto cuando tenía nueve años. Pero buscar su propio alimento es para él más que un placer de la infancia. Es un instinto de conocer la procedencia original del ingrediente, saber cómo murió, abrirlo y cortarlo, tener acceso a la carne en su estado primitivo. «No imagino que el mismo Dios que ha creado las selvas, los pájaros, los peces y los árboles sea diferente del Dios que hizo el pollo, el buey, el maíz, la soya. El hambre es un problema mundial, el hombre no produce lo suficiente y muchos métodos de producción de alimentos son infinitamente más nocivos que cazar y pescar», escribió Atala en TRIP, una revista muy apreciada por la juventud intelectualizada. Allí contaba que los domingos le gustaba ir a un club de tiro a encontrarse con sus amigos. Atala manipula animales muertos todos los días. Su modelo de ética personal está asociado a los pescadores y cazadores. Con ellos ha aprendido el respeto por la naturaleza. «El primer impulso de cualquier ser vivo es seguir vivo», dice el cocinero. Cuando Kimura lo operó y él no permitió que lo hospitalizaran, durante una semana Atala siguió cocinando en su restaurante con el brazo izquierdo inmovilizado. Quien por esos días se internó en el hospital fue su esposa. Nacieron los gemelos. Atala sólo tenía una mano disponible para cargar a los dos.



Cuando va a elegir un pescado, Alex Atala no le mira los ojos: compara su dureza con la rigidez del brazo que casi le amputaron. Un jueves, en medio de la feria de alimentos de la calle Barão de Capanema, en el adinerado barrio de Jardins, donde quedan sus dos restaurantes y donde el metro cuadrado cuesta nueve mil dólares, el cocinero come un pastel de queso, y Kimura nada: un mes antes pesaba ciento veinticinco kilos y hoy la báscula marca cien. Es un *gourmet*. «Es el mejor cirujano de

manos de la ciudad», dice el cocinero. A Alex Atala no le alcanzan los dedos de una sola mano para contar a su gente que ha tratado el doctor Kimura: ha operado las manos del chef, de su esposa, de su primer hijo, del hijo de su segundo cocinero, de la madre de la directora del restaurante, de dos aprendices de la cocina de DOM. A Kimura le gusta acompañar a Atala para escoger sus ingredientes. Una mañana Marcelo Nonaka, un vendedor de pescados, lo espera con una rara especie: atún con escamas. Los atunes no suelen tenerlas. El chef va a comprarlo —según dice— porque está tan duro como su brazo cargado de tatuajes que lleva desde los quince años. Eran los tiempos en que Alex Atala era un *punk* adolescente, se marchó de la casa de sus padres, trabajaba de *Dj* y no sabía cocinar. Hoy el chef tiene cuarenta y tres años. Cuando cumplió la mayoría de edad, se fue a vivir a Europa. Allí probaría todo tipo de drogas sin-

Durante once años Atala ha invitado a Nonaka a comer en el DOM. Durante once años, el vendedor de pescados rechazó esta invitación. Estaba obsesionado con que fuera a comer lo que él le iba a cocinar. Nonaka es un perito en pescados. Convencerlo fue una epopeya. Según él, Atala le insinuaba que se volviera su proveedor directo. En la hermética tradición japonesa de su familia de intermediarios, nunca habían entregado pescado a un restaurante. Eran un enlace entre el mercado central y su público, y Nonaka estaba convencido de que sólo los japoneses de Sao Paulo dominaban el arte de manipular un pescado. No quería cambiar las reglas por un pelirrojo que ni siquiera era *sushiman*. En sus tres décadas de vendedor de pescados, Nonaka sólo había cometido una excepción: vender salmón a una cadena de restaurantes de Australia. Durante once años, se abstuvo de ir a comer al restaurante de Atala. Un día de abril de 2011, no fue tan intransi-

El cocinero Alex Atala quiere valorizar la culinaria brasileña, desde los platos típicos hasta los ingredientes ignorados, sobre todo los que vienen de la selva. «Aunque la palabra Amazonía sea tan conocida como la Coca Cola, aún no hay un sabor asociado a ella», dijo en uno de sus libros. La Amazonía ha sido más explorada por la industria farmacéutica que por los cocineros

téticas, naturales, relajantes, recreativas y seguiría añadiendo dibujos a su cuerpo, como Dee Dee Ramone, el bajista de la banda Ramones que murió de sobredosis y que, además de sus tatuajes, llevaba tres relojes en cada brazo. También Atala coleccionó relojes, pero tuvo que venderlos para invertir en el DOM. El cocinero tiene unos treinta tatuajes, casi todos en el brazo y otros en la espalda. «No me dejaron hacer el servicio militar en Brasil porque tenía muchos». El último de ellos es una espina de pescado que se hizo en el medio del brazo derecho, con su hijo mayor en su cumpleaños dieciséis. El penúltimo fue la imagen de un monje indio tibetano, obra de un tatuador en Tokio. Esta mañana en Sao Paulo, sosteniendo un pescado con el brazo que lleva este tatuaje de la suerte, Atala decide comprarlo. Además de verificar la rigidez del pez, Marcelo Nonaka, el vendedor, le mete el dedo en las branquias. «Si está como gelatina, está fresco», dice. El cocinero lo invita a comer en el DOM.

gente: «Es que no tengo ropa», vaciló como esquivando la invitación. «Si quieres, te presto», le ofreció Alex Atala.

El vendedor de pescado aceptó ir a comer al DOM. Esa tarde el cocinero llevaba los *jeans* negros de siempre; Nonaka, sus botas de hule blancas y una camisa que apataba a pescado. Se sentaron a comer en el fondo del restaurante, un ambiente de techos altos, con una *mezzanine*, lámparas majestuosas y paredes grises donde conviven desde un disco clásico de Elvis Presley hasta la escultura de un robot de un joven artista brasileño. Aunque el cocinero y el vendedor tienen más o menos la misma edad, suelen tratarse de *señor*. Ese día almorzaron pargo, un pescado gordo y grasoso que abunda en el mar del Brasil. Alex Atala lo cocinó en sal gruesa delante de Nonaka. Estaba tan sabroso que el vendedor de pescado admitió que debía romper las formalidades de su tradición familiar. Después de comerlo, y de observar la performance del cocinero, Nonaka aceptó ser proveedor directo del DOM. «Me fijé que manipula los pescados él mismo», se explica. «Es muy

celoso con sus pescados». Lo decidió días después que Atala obtuviera el séptimo lugar en el *ranking* de la revista *RESTAURANT*, cuando ya elogiaba por radio y televisión sus artes de vendedor de pescado. No es el único proveedor del cocinero, cuyos dos restaurantes atienden a unos trescientos clientes por día. En una clase que dictó en Paladar, un evento gastronómico promovido por el periódico *O ESTADO DE SÃO PAULO*, Atala saludó en público a otro de sus vendedores de pescado.

un arroz de cabeza de pescado, un pescado con caldo de res y un postre de crema de guanábana con maracuyá. Al final de su charla, Alex Atala sentenció: «Creatividad no es hacer lo que nadie ha hecho, sino hacerlo de manera inesperada. Creatividad es mirar para atrás». La máxima es un reciclaje de lo que aprendió con Ferran Adrià, el chef de elBulli, pero a la vez su intento de reinventar una tradición. Si Adrià es un revolucionario, Atala es un conservador de vanguardia. Quienes asistieron a su presentación



Mientras cocinaba, el chef decía que el DOM sigue siendo el mismo restaurante desde su origen, pero con una diferencia: hoy busca una simplicidad más genuina. Este es el año del agua en DOM, y en las recetas que preparó, el agua tiene un papel importante. Alex Atala habló de «chibé», una mezcla de agua y harina de yuca que bebe la gente en el norte de Brasil. En Paladar, Atala preparó un chibé con camarones y calamares. La técnica de la preparación del calamar Atala la aprendió con unos pescadores italianos. Metió los calamares en un bote con sal, hielo, y agua y los mezcló hasta que se hicieran una espuma. La sal enfría el agua, y el calamar se cocina en frío. Para adornarlos, sacó hierbas y flores de una cajita que se parecía a las de medicinas de un hipocondriaco. Luego preparó

se acercaron a devorar todo lo que acababa de preparar en público. Todos compartieron la misma cuchara.

Reinventar el pasado no admite horarios de oficina. Marcelo Nonaka suele llamar a Atala en la madrugada, cuando encuentra algo raro en el mercado central de pescados. Luego le envía la foto del pez a su celular. «Se emociona más cuando le llaman los vendedores de pescado que cuando le llaman unas chicas», dice Gabriela Rodrigues, la directora ejecutiva de DOM. Ella también le compra pastillas para el dolor de garganta cuando adviene que el cocinero se va a resfriar. Jamás permite que firme nada antes de haberlo leído. Una tarde de agosto de 2011, después de haber comido un atún con escamas, el vendedor de pescado se sienta a tomar un café y fumar

[sean cual sean las balas]

[no olvides el chaleco]



Tioctan PLUS
Proteger tu Hígado es nuestro trabajo.

CONTRAINDICACIONES: Enfermedad de Leber temprana. Hipersensibilidad a cualquiera de sus componentes, a niacina o al cobalto. Diabetes mellitus. Considerar riesgo/ beneficio en sangrado arterial o hemorragia; glaucoma; gota; hipotensión; úlcera péptica; hipoprotrombinemia por deficiencia de vitamina K. **PRECAUCIONES:** Sensibilidad cruzada.- Sensibles a otras cobalaminas (de los alimentos). Gestación y Lactancia Materna.- No se recomienda. **ADVERTENCIAS:** La riboflavina puede colorear de amarillo la orina. Si se observan reacciones adversas suspender y consultar al médico. Usar con cuidado en pacientes con intolerancia a la lactosa.

un cigarro con ella en el bar del restaurante, ajenos al cartel que se los prohibía. Desde 2009 fumar en lugares públicos cerrados es ilegal en Sao Paulo. La pena puede llegar a treinta días de clausura. Pero el vendedor y la directora no se preocupan. El DOM está cerrado para el servicio diurno. No hay de qué preocuparse, a no ser el hecho de que Atala está intentando abandonar el vicio. «El jefe es un adicto a parar de fumar», dice Rodrigues. Es el sétimo intento de Atala para dejar el tabaco. Todos los años consigue dejar de fumar sólo un par de meses. No puede más. Silvia Miyuki, una consultora de *feng shui* que contrató Atala para purificar el ambiente de Dalva e Dito, se asoma al grupo de fumadores. Miyuki quiere cambiarlo todo, y los camareros ni el lavador de platos la soportan. «Yo la adoro por cinco minutos», bromea Atala. «Pero es buenisima en *feng shui*». El chef culposo se justifica: «No es que crea en esas cosas, pero me ayudan a demostrar respeto por mis empleados de Dalva e Dito. Estoy siempre más ocupado en el DOM». Silvia Miyuki también fuma y cubre con su tarjeta de presentación la siniestra publicidad antitabaco de su paquete de cigarrillos. Casi todas las personas con las que Atala se encuentra en el camino entre el Dalva e Dito y el DOM, lo que se demora en cruzar una calle, son fumadores. La mayoría de los cocineros de su generación, dice él, fuman cuando están borrachos, pero sólo una minoría lo hace a diario. Como el dinamitero que es, Anthony Bourdain dice que todo cocinero fuma marihuana después del trabajo, y que hay restaurantes a los que les gusta ir. Locales como Prime Meats, que sirven *bot dog* con queso fundido y todas las variaciones de salchicha que uno pueda imaginar, y el Momofuku Milk Bar, que sirve helados con gusto de Zucaritas, ambos en Nueva York. En la misma onda de la apología a la hierba que bandas como Grateful Dead y Cypress Hill hicieran, esos restaurantes proponen una experiencia sensorial para paladares drogados. Son tiendas abiertas toda la madrugada que ofrecen una antología del mal comer. Una investigación de Substance Abuse and Mental Health Services Administration de Estados Unidos indica que casi la mitad de los empleados de restaurantes son fumadores, y que en ninguna otra profesión este índice es tan alto. En el entorno de Atala, los meseros también fuman. El humo es la atmósfera de los cocineros.

Todos los cocineros saben al menos una historia sobre un chef tirano. Alguna vez Atala tuvo uno, y no de esos que lanzan platos contra el piso o de los que insul-

tan a sus cocineros, sino un hombre que quemaba a sus empleados con una cuchara caliente. Cuando este chef se atrevió a quemar a Atala, él lo mandó al carajo y lo echaron. Atala se exige el principio de ser un jefe justo y querido. Es un chef *punk* que procura mantener la calma. En la cocina del DOM, la calma se la atribuye a Geovane Carnero, un cocinero nacido en Bahía con quien Atala se comunica casi telepáticamente. Carnero casi no habla y empezó de lavador de platos. Hoy ocupa el segundo puesto más importante en la cocina de DOM. Atala no recuerda haber peleado alguna vez con él. «Si algún día se enojó, yo no lo supe». En sus años de fumador, Atala expresaba su ansiedad yéndose de súbito de su cocina en busca de un cigarrillo. «Me di cuenta de que en Dalva e Dito me inventaba excusas para hacer algo, y que salía del DOM nada más que para fumar un rato —recuerda—. O que empecé a desayunar con prisa para poder fumar el primer cigarro del día». Fue cuando Atala percibió que tenía que parar.

La consultora de *feng shui* llegó al restaurante cansada y con un cigarro encendido. En su acto de limpieza espiritual en el sótano de Dalva e Dito, Miyuki mudó de lugar unas cajas de víveres, cerró los ojos para sentir la energía y mandó a rezar una misa benedictina en la iglesia de San Gabriel, a unas manzanas de ambos restaurantes. Atala no cree en brujas, pero la decoración de su cocina, separada por un gran vidrio transparente desde donde se espían cocineros y comensales, tiene desde estatuillas de santos hasta un muñeco en miniatura de Joey Ramone, el líder de la banda americana de *punk rock*. Atala, un hombre creyente sobre todo en el poder de su trabajo, ha bautizado sus dos restaurantes con nombres cristianos. Las letras mayúsculas DOM, que quieren decir *Deo Optimo Maximo*, solían inscribirse en puertas de monasterios benedictinos donde los viajantes medievales llegaban a cenar y dormir. Los curas de esa orden dejaron registradas cientos de recetas de esos tiempos, incluido el champán Dom Perignon. En sus andanzas por Europa, a donde llegó como albañil y se puso a estudiar gastronomía sólo para conseguirse una visa, Atala visitó estos monasterios. Dalva e Dito es un homenaje a la estrella Dalva, que es el planeta Venus, y a San Benedicto, el santo protector de los cocineros. En la vivienda del chef, debajo de donde cuelgan sus trofeos de caza —unas treinta cabezas de cerdos, venados, osos y jaguares— hay una placa sencilla que dice: «Dios prefiriere a los ateos». Atala es uno de ellos.

En el bar del DOM, junto al grupo de fumadores, esa tarde que ha invitado a comer al vendedor de pescado, Atala se siente mal por un sueño. «Soñé que fumaba toda la noche. Desperté tosiendo y con resaca. Es como si hubiera fumado un paquete entero de Marlboro rojo. Me siento culpable», le dice a la consultora de *feng shui*. Nonaka y la directora ejecutiva del restaurante se ríen. La camisa blanca de chef luce manchada con la sangre negra de un pescado naranja. Se llama corneta. Parece una anguila. Atala se manchó por el esfuerzo que había hecho para cortar este pescado que no servía para comerse y cuya única gracia es tener una piel color salmón. Miyuki regaña a Atala por como está vestido. «¿Cómo te pones una camisa sucia y vieja como esta?», le dice la consultora de *feng shui*. Doce años atrás, Atala había comprado esa camisa de chef en Francia. Le había costado doscientos

amarga. Atala firma contratos de publicidad con Nextel. Atala enseña a cocinar por la radio. Atala tiene una columna mensual en el periódico FOLHA DE SÃO PAULO donde se queja de lo aburrido de la gastronomía. Atala es invitado a programas de televisión donde le preguntan si el precio de DOM ha aumentado desde que alcanzó el puesto de sétimo restaurante del mundo. Atala recibe a críticos y *gourmets* que quieren saludarlo. Pero esta tarde él solo quiere un cigarro.

Lleva un mes sin fumar y esta mañana se despertó con la culpa de haber fumado en sueños. Alex Atala va al baño a cambiarse la camisa que se ha puesto en los últimos doce años y regresa al bar aseado y guapo. «Estoy listo para fotografiarme», le dice a Guerschman. «No vamos a fotografiarte a ti —aclara ella—, sino a un postre». Pero a estas horas no hay nadie en la cocina y menos un postre listo. Le ha-

Un cocinero tatuado y rockero nos produce cierta apariencia ruda. A Alex Atala le importa más conservar algunas costumbres agresivas. Su padre era pescador, y su abuelo materno cazador. Buscar su propia comida es para él más que un placer de la infancia. Es un instinto de conocer la procedencia original del ingrediente, saber cómo murió, tener acceso a la carne en su estado primitivo.

Su modelo de ética personal está asociado a pescadores y cazadores

euros y no la quiere tirar a la basura, porque no ha encontrado otra camisa con un tejido tan agradable a la piel. El chef notó que una asistente de fotografía había llegado al DOM y la abrazó como una vieja amiga que no veía hacía tiempo. Denise Guerschman fue su aprendiz de cocina en los tiempos en que Atala aún era pelirrojo —hoy peina canas y luce una barba colorada bajo un cabello gris—, cuando las prácticas de los internos de su cocina duraban seis meses. Ahora los aprendices se pelean por un cupo que no dura más de cuarenta y cinco días en el DOM. Los que tienen más talento y suerte (un cocinero tiene que irse o jubilarse para poder ser contratado) son incorporados a la brigada de la cocina. Pero aunque Atala manipule los pescados a diario y los prepare siempre en persona, su trabajo en la cocina resulta cada vez menor: Atala se reúne con ejecutivos que quieren celebrar fiestas en Dalva e Dito. Atala prepara ponencias para Madrid Fusión. Atala prueba cada cargamento de harina que viene del extremo norte de Brasil para asegurarse de que no esté

bán informado mal. Alex Atala se enoja. Se enoja cuando no puede controlarlo todo. Se enoja no como un dictador desobedecido, sino como un cocinero que pierde el control del fuego. Denise Guerschman estaba apenada. Hacía más de diez años que no veía al chef y lo que menos quería era molestarlo. La asistente de fotografía enciende un cigarro mientras Atala regresa a Dalva e Dito: unos franceses degustadores de vino quieren saludarlo. «Un día, cuando yo aún trabajaba aquí, se cortó una mano —recuerda ella—. Yo lo acompañé al hospital y él se quedó allí, fumando al lado de una ventana». Su trabajo era avisarle cuando alguien se aproximara para que pudiese esconder el cigarro.



Una madrugada, cuando intentaba combatir el frío de agosto, Alex Atala bebe aguardiente en la vereda frente al Dalva e Dito. Junto a él hay una decena de fumado-

res. Pero él resiste. Lleva en el bolsillo de su camisa tpo leñador un vaso de cristal que de rato en rato vuelve a llenar, y viste unos *jeans* negros de los que tiene siete pares. En su restaurante —como todos los sábados— se celebra la *Galinhada*, un plato de pollo, quiabo (verdura muy amarga de pésima reputación) y arroz, un éxito entre los noctámbulos. Lo inventó Geovane Carnero, su brazo derecho en DOM, quien no lleva ningún tatuaje porque le aterran las agujas. La *Galinhada* cuesta casi veinte dólares y la empiezan a servir a la medianoche. La idea original era que los meseros y cocineros de los dos restaurantes pudieran cenar y confraternizar en las madrugadas de sábado. La cena viró en un *happening*, y desde entonces artistas, intelectuales, actores, cocineros y críticos gastronómicos de la ciudad van a disfrutar de comida popular y música que puede ser una rueda de samba o una *Dj*. En la planta de abajo del restaurante,

rante Filomena, abrió su negocio propio, el restaurante Na Mesa, que tenía una mesa grande y en curvas, donde cabían dieciséis personas. La idea era cocinar más que nada para sus amigos, pero se dio cuenta de que el negocio podría crecer. Inauguró DOM a fines de 1999, tras vender su coche. Desde entonces todos los años Josimar Melo le entrega una placa con las estrellas de la guía que lleva su nombre. El primer año fue una sola. Cinco años después, el crítico le otorgó tres estrellas, su evaluación máxima. «Atala es una evolución de la culinaria brasileña —dice Melo—. Pero, sobre todo, una evolución de sí mismo». El Darwin de la cocina amazónica ha conservado sus estrellas.

Raras veces Melo y Atala se encuentran en situaciones de plena confianza. «Debo tener un distanciamiento saludable —explica— para entregar y sacar estrellas cuando me da la gana». Una de ellas fue una noche de abril de

sólo siete restaurantes. Por eso, cuando RESTAURANT dice que DOM es el séptimo mejor del mundo, todo el mundo asiente. Cuando escaló a ese lugar, se lo dedicó a los indígenas de la etnia Baré que recogen hormigas para él. Tienen un sabor a citronella, una planta con aroma cítrico. Las llaman

«Sauvas Limon». Viven en la triple frontera entre Brasil, Colombia y Venezuela, en una selva adonde se llega tras diez días de viaje en barco. En ese lugar, a donde intenta viajar dos veces al año, mientras buscaba hormigas, Alex Atala halló también unos hongos comestibles que sólo existen en el tronco del pixuna, un árbol de la Amazonía brasileña. En sus presentaciones públicas en el extranjero Atala habla de esos ingredientes y provoca más que curiosidad. «Me llaman jurados de RESTAURANT de todas partes del mundo —cuenta Josimar Melo— y me dicen que quieren venir a Sao Paulo exclusivamente para cenar en DOM». En 2005 Atala habló por primera vez de los ingredientes amazónicos en Madrid Fusión. En agosto de 2011 Atala habló en el Mad Food Camp, un foro mundial de discusión sobre las maravillas de los vegetales, organizado por René Redzepi, el cocinero del Noma, el primero del mundo según RESTAURANT, un ex cocinero de elBulli que lo acaba de desplazar al segundo lugar de la lista. Bajo una lona de circo, en las inmediaciones de Copenhague, Atala volvió a hablar de las hormigas que los clientes del DOM aún no pueden comer: de cada travesía en busca de ellas, el cocinero puede apenas llevar a Sao Paulo unas cuantas. En el Menú del Reino Vegetal, los expertos probarán frutos de la biodiversidad brasileña, en etapas: Gel de tomate verde. Arroz negro levemente tostado con legumbres verdes y leche de castaña de Pará. Fettuccine de palmito en mantequilla y salvia, queso parmesano y polvo de palomita. Champiñón de París tostado y crudo con chirimivá ahumada y ajo negro. Papas dulces con Bernaise chimarrón. Aligot. Pripricoa. Ravioli de limón y plátano oro. Experimentar el menú degustación es rastrear sus huellas. El palmito con que



se hace el fettuccine es una palma de la Mata Atlántica. Pripricoa es una planta aromática de la Amazonía, que sólo se recolecta para la perfumería. Los nacidos en el estado de Amazonas dicen que la castaña de Pará es en verdad castaña de Brasil. Chimarrón es la hierba con que se toma el mate en el sur.

Y el Aligot es un puré de papas mezclado con quesos, que el mesero estira con la ayuda de dos cucharas de madera y sirve al cliente en su plato.

Alex Atala ha reinventado la gastronomía de Brasil, un país que tiene todas las estaciones del año en un mismo día y en un mismo territorio, y donde la fisonomía y las costumbres de sus habitantes cambian tanto al punto de no parecer paisanos. Aunque Atala ilumine la culinaria de Amazonía, también explota la res de las pampas, los pescados del mar y la comida de los carreteros, esos cargadores que en el siglo XVII llevaban víveres sobre el lomo de los burros para nutrir a los colonizadores del centro del país. Atala cambió el paradigma de los gastronomos que tenían prejuicios sobre todo de lo que sabía brasileño en exceso. En Brasil, antes de él, los cocineros estrellas hacían comida francesa e italiana. Atala rompió con el eurocentrismo de los ingredientes y rechazó la cultura de que una cocina eficiente siempre es comandada por un déspota histórico y genial. «La cultura francófila está decadente hasta en Francia», declaró en TRIP. Fue un perfil en el que posó desnudo y hacía gestos obscenos y con cara de pocos amigos. Cuando uno de sus cocineros se equivoca en un plato, Alex Atala lo obliga a comerse. «Más que un castigo, es una forma de que reconozcan el error». Hoy un séquito de cocineros, varios de ellos tatuados, reivindica la culinaria autóctona del Brasil. Pero mientras los demás suelen hacer las recetas en sus versiones originales, Alex Atala las reinventa, y, por hacerlo como nadie, puede cobrar lo que quiera o lo que le cueste. Dice que Sao Paulo es una de las ciudades más caras del mundo, que sus habitantes son consumistas y que se quejan más de la cuenta de

Cocinar en un restaurante es una pasión peligrosa. Por manipular nitrógeno líquido, siguiendo una receta de cocina molecular, al alemán Martin Enger le explotaron ambas manos. Cuando Alex Atala se corta los dedos en la cocina y no quiere perder el tiempo, le pone a su herida Superbonder, un pegamento para pegar todo lo que se rompe en casa, para que cicatrice de inmediato. «Se la han enseñado sus compañeros de pesca», dice su cirujano de manos

las *Djs* son cuatro mujeres tatuadas. Las damas de esta noche son señoras maduras, en su mayoría, del ramo de la gastronomía. En la planta de arriba, Josimar Melo, el crítico gastronómico más importante de Sao Paulo, inspecciona el rótulo de tres botellas de aguardiente.

El primer encuentro entre Josimar Melo y Alex Atala no fue muy halagador para el cocinero. Acababa de regresar de Europa, trabajaba en el Sushi Pasta, un restaurante de poca monta. En una de sus mesas se sentó el crítico. Melo probó un filete de cordero. Le pareció seco, fuera de punto, duro. «Hablé mal del cordero —recuerda el crítico—. Creo que Atala nunca se olvidó de que mi primer comentario sobre él en FOLHA DE SÃO PAULO fuera negativo». El chef tenía entonces veintiséis años, y desde esa crítica su evolución ha sido la de una velocista que se va convirtiendo en un corredor de fondo. Atala comandó dos restaurantes, por los que recibió elogios de la crítica. En 1999, cuando aún era el chef del restau-

2009, cuando los dos caminaban en Londres por Hyde Park, donde han tocado bandas como los Rolling Stones y los Red Hot Chili Peppers. Regresaban de la ceremonia de la revista inglesa RESTAURANT, que cada año premia a los cincuenta mejores restaurantes del mundo. Josimar Melo es uno de los centenares de jurados y miembro del comité coordinador del premio. Ese año Atala escaló de la posición cuarenta hasta la veinticuatro. Mientras caminaban por Hyde Park, el chef le hizo una confidencia al crítico: «La modalidad de caza que me gusta más es el arco y la flecha». A Josimar Melo no le gusta cazar. Tres años antes, cuando por primera vez lo nominaron al premio, el cocinero recibió el puesto cincuenta. Era el último de los primeros. En 2011 Alex Atala es el séptimo mejor chef del mundo. A diferencia de Michelin, el premio de RESTAURANT no es regional: pone en competencia a chefs de todo el mundo. Los jurados son periodistas, cocineros y *gourmets*, y tienen un año y medio para elegir

los precios de sus restaurantes. En el DOM un menú de degustación de ocho platos cuesta doscientos cincuenta dólares, aparte del vino. En Dalva e Dito, inaugurado nueve años después, los precios son más baratos: una cena completa puede costar menos de cien dólares. «Un chef como Atala no tiene muchas ganancias sobre los platos que prepara en DOM —explica Josimar Melo—. Una cena que a él le cueste noventa dólares preparar, al cliente le cuesta cien». Algunos ingredientes del DOM son caros y raros. Atraviesan más de tres mil kilómetros para llegar de la Amazonía hasta sus restaurantes.

Cuando aún tenía pelo y no escribía sobre comida, Josimar Melo era trotskista, cocinaba para Lula y todos los dirigentes del partido que años después gobernaría Brasil. Ahora entiende cómo funciona el capital en el *business* de la alta gastronomía. «Una red de *fast food* gana más haciendo hamburguesas», explica Melo. En los programas de TV, Atala se cansa de decir que su negocio es como otro cualquiera y que a nadie lo haría millonario. El cocinero vive con su familia en una casa de cinco plantas en Sumaré, un barrio de árboles y casas monumentales. El chef conduce una Land Rover y una Harley Davidson que van bien con su reputación de cocinero salvaje. Si ser dueño del séptimo mejor restaurante del mundo no lo convierte en una persona millonaria, la publicidad podría acercarlo: Atala es el ícono publicitario de Shopping Iguatemi, el centro comercial de Sao Paulo que en una sola plaza reúne las tiendas más caras de París, como Armani, Chanel o los famosos zapatos de Christian Louboutin. En su imagen, una foto de página entera en la primera página del cuaderno de cultura de O Estado de S. Paulo aparece sentado junto a sus tres hijos y promueve las compras del Día del Padre. Digamos que él es el hombre que todo papá quiere ser. «Lo hice porque las fotos las tomó Annie Leibowitz en Nueva York», se excusa el chef. Atala es admirador de la retratista estadounidense desde sus tiempos en la revista ROLLING STONE. Una vez en Nueva York, el chef se emocionó con una exposición de fotos de ella, y no se atrevió a rechazar la invitación. Después de un rato pensativo, Atala me dice: «La verdad es que después de la publicidad de los Caldos Knorr, nada más me asusta». El chef jamás usó caldos artificiales en su cocina, menos en la cocina de DOM. Su casa tiene dos cocinas: una es para su uso diario; la otra, más equipada, para cuando invita a comer a sus amigos.

La prensa suele explotar su imagen Rock & Roll, aunque los años y la experiencia vayan confirmando una apariencia más cercana a un severo padre de familia. Alex Atala cuida su imagen como cuida a sus pescados. El pescador que una vez se enfrentó a un tiburón en alta mar tiene asesora de prensa, asesora de imagen y asesora de la marca ALEX ATALA. El explorador-el gastrólogo-el punk. Los quiere a todos, pero tantos heterónimos no caben en su cuerpo tatuado. Un explorador busca hormigas en un Brasil remoto, las presenta en ponencias en Europa, se hace más exótico y más famoso. ¿Sonríen los indios a quienes dedica sus premios cuando reivindica la comida de la Amazonía? El cocinero siempre luce guapo y rebelde. Jamie Oliver, el célebre chef que criticó la comida que servían en las escuelas británicas y consiguió que el gobierno la elevara de calidad, nunca ha ganado una estrella Michelin. Jamás figuró entre los cincuenta mejores de la revista RESTAURANT. En la televisión de la BBC, Oliver cultiva la imagen desaliñada y carismática de un ex baterista de rock que predica a favor de la comida sana y en contra de tradiciones como medir las dosis de ingredientes en sus recetas. Desde las pantallas invita a sus ex compañeros de la banda Scarlet Division a comer y tocar en su programa de TV. Alex Kapranos, el líder de la banda escocesa Franz Ferdinand, fue lavaplatos y cocinero antes de convertirse en una estrella del rock. Kapranos cree que los anglosajones están comiendo mejor porque están fumando menos y recuperando su paladar. En su libro SOUND BITES, Kapranos confesó que acostumbraba a escupir en el plato de los clientes que le molestaban. Alex Atala prefiere un abundante caudal de palabras que la pura saliva: cuando a un cliente de DOM no le gusta un plato, se apresura a dar explicaciones. «Una vez un cliente lo llamó para quejarse de un plato —recuerda su esposa—. Mientras le hablaba atropelladamente para explicarle, el cliente le preguntó a su esposa: «¿Este tarado me está hablando en francés?». Alex Atala habla cinco idiomas. Pero esa noche sólo hablaba portugués.

Un tanto alegre de probar los aguardientes, pero aún con el pleno dominio de las palabras, Melo se va de Dalva e Dito, mientras Atala anda de pie en la pista de danza sin bailar. Está ocupado con su iPhone, publicando chistes en Instagram, la red social de usuarios de *smartphones* donde la fotografía es más importante que la palabra. Esta noche está inspirado como escritor: «Palm me too», publica en alusión al palmito, que es el principal ingre-

diente de uno de sus platos más celebrados. Las noches en DOM están siempre colmadas de comensales. La espera de mesa suele tardar más de una semana. Sin embargo, en sus almuerzos no hay colas de espera y por las tardes el restaurante no agota sus mesas. En estas horas muertas, Atala se distrae con el mismo iPhone. Pone un dedo en el orificio de un cuchillo roto para simular la amputación de su índice izquierdo y el chef de partida le toma una foto. Atala añade sangre de res sobre el dedo en una tabla verde. El chef de partida toma otra foto. Él la publica en Instagram. Un amigo virtual le contesta: «Ocupas la tabla de verduras para cortar carne cruda». Error elemental. Atala rehace la escena sobre una tabla roja. Cuando está aburrido, el chef vuelve a su iPhone. Si una charla se prolonga demasiado y el hablante no es capaz de entretenerlo, su mirada baja hasta su teléfono. El cocinero ha mudado sus dedos del cigarro al Instagram.

textos proponiéndole un *affaire*, mientras cenaban marido y mujer. Lo que más le molesta, dice ella, no son las chicas impertinentes: le incomodan más los admiradores que lo acosan para pedirle recetas, los que se acercan a contarle en el peor momento historias inapropiadas.

Pero esta noche, durante la *Galinbada*, el cocinero sigue sentado junto a la mesa de las *Djs* con cara de abatido. Hay entre los bailarines un científico español con quien el chef estuvo toda la semana ensayando el helado caliente. Ferran Adrià ha buscado esta fórmula por siempre y es posible que la encuentre ahora que elBulli ya no es más un restaurante, sino una fundación de estudios de gastronomía molecular. Heston Blumenthal, el británico número cinco en el olimpo de la revista RESTAURANT, y compañero de copas y cigarrillos de Atala, afirma que ya tiene la fórmula de este helado de ciencia ficción. «Es tan caliente como un *fish and chips* y se enfría cuando se

El primer encuentro entre Josimar Melo, el crítico gastronómico más importante de Sao Paulo, y Alex Atala no fue halagador para el cocinero. Melo probó un filete de cordero. Le pareció seco, fuera de punto, duro.

El chef tenía entonces veintiséis años, y desde esa crítica su evolución ha sido la de un velocista que se va convirtiendo en un corredor de fondo «Atala es una evolución de la culinaria brasileña —dice Melo—.

Pero, sobre todo, una evolución de sí mismo»

Alex Atala se aburre de su estatus de celebridad y, aunque engorden con frecuencia su vanidad, intenta ponerse en guardia contra ella. Pero esta noche fría es indiferente a las señoras que bailan frente a él. También es indiferente a las guapas y tatuadas *Djs*. «Si no fuera tan protectora con los niños, ella podría estar aquí», me dijo, de súbito, extrañando a su esposa. Marcia Lagos no quiere dejar a sus bebés, aunque ellos ya tengan nueve años y pósteres de Ramones y Hannah Montana en sus cuartos. Las bailarinas se insinúan al chef, que va todos los días al gimnasio y luce apuesto. Años atrás, cuando posó desnudo enseñando piercings en sus pezones, hubo comentarios maledicentes que lo acusaban de estar fuera de forma. Su esposa no parece celosa. Ni siquiera cuando él le contó que una mujer había ido todas las noches durante meses a esperarlo en el bar del DOM para proponerle irse con ella. Tampoco cuando una actriz de la televisión le mandó insistentes mensajes de

derribe», dijo Blumenthal sobre su experimento. Atala es más realista: «No es que esté caliente, sino que no es tan frío. Lo que hice fue cambiar la acidez del dulce de jarabe y la *jabuticaba* (una fruta brasileña), y le añadí limón», explica el cocinero. «Cuando el dulce está más ácido, el helado no sale tan frío». Alex Atala habla con entusiasmo de la química como si hubiese olvidado que lo expulsaron de cinco escuelas distintas. Cuando era apenas un niño y su única responsabilidad era estudiar, no le gustaban las clases, ni los compañeros ni encerrarse entre cuatro paredes todas las mañanas. No recuerda el orden, pero sí los motivos de sus expulsiones: una vez puso una bomba casera en el inodoro, otra dibujó un grafiti en el muro de la escuela, otra se peleó a golpes con otro chico, otra no quiso dejar de usar su cabello al estilo mohicano. «Ah, también me han expulsado por andar sucio —me contó—. Una monja me dijo que tenía que asearme y yo la mandé a tomar por el culo».



El cocinero ha aprendido a hablar en público. Incluso, contra la inquietud de su esposa, ha aprendido a tolerar a todos sus acosadores.

El adolescente indomable no se encuadraba en ninguna parte. Se fue a vivir a Bélgica, donde aprendió a cocinar. Luego trabajó en Francia. Después en Italia. En ESCOFFIANAS BRASILEIRAS, un libro cuyo nombre es un homenaje a Auguste Escoffier, el cocinero francés que catalogó centenares de recetas que son base de la gastronomía hasta hoy, y un homenaje a Heitor Villalobos, el maestro que aprendió de la música popular brasileña para crear una música erudita autóctona, Alex Atala dice que los cocineros de raza se refugian en una cocina porque no pueden adaptarse al mundo. Desde que empezó a recorrer el mundo sin propósito, algo cambió en él. Sintió que la cocina era un lugar para romper con lo establecido, pero conservando en él al chico que gustaba cazar con el abuelo y pescar con el padre. La cocina empezó a aplacar su instinto incendiario. Luego vino la edad. Hoy Atala no consume drogas y no pelea más en la calle. Hoy Atala tiene tres hijos, esposa, ex esposa y decenas de empleados que dependen de que él despierte concentrado todas las mañanas.

El cocinero Atala se llama Milad Alexandre, un nombre compuesto que le puso su padre, un boliviano descendiente de palestinos nacido en la frontera con la selva brasileña del Matto Grosso. De él heredó no sólo el nombre, Milad, sino también el gusto por ir de pesca y una intimidad casi genética con los peces de la Amazonía. «Mi padre es un hombre de pocas palabras», dice Atala. En las horas largas de la pesca hay una regla universal: callar para no asustar a los peces. Lo que Atala sabe de pescados se lo debe bastante a esas tardes silenciosas. A los diez años, el futuro cocinero era un experto en limpiar pescados. Para pescar usa moscas como cebo, incluso cuando lo hace en un estanque que mantiene en su casa. En sus últimas vacaciones, que se suponían románticas, viajó con su esposa a un hotel en la jungla del Mato Grosso. Tras tres días de despertarse a las cinco de la mañana para estar en silencio con los peces, su esposa decidió que lo que más le convenía hacer en ese hotel era yoga. Atala se despertaba a las cinco para pescar. A veces ni siquiera se había ido a dormir a las cinco. A veces, en Sao Paulo, pasa más tiempo del día con peces muertos que con gente.

A esta hora de la madrugada, Alex Atala tiene ganas de marcharse del Dalva e Dito. Pronto saldrá el sol y los bailarines no se preocupan con el día de mañana. Para el cocinero, este domingo ya está comprometido. Es el Día del Padre, el único de la semana que tendrá disponible para sus hijos. Va a cocinar para su papá. Será sencillo. «La mejor comida que prepara en la casa la hace con un solo dedo. Es el dedo con el que teclaa los números para pedir una pizza», dice su mujer. Luego se puso seria: «En la casa nunca prepara nada complicado. Casi siempre es un cordero o una moqueca». Una moqueca lleva pescado cortado en trozos anchos, tres tipos de pimiento, leche de coco, y el pirão, la parte más sabrosa del plato, se prepara con el caldo de cabeza del pescado. Muy sencillo. Mañana, además de alimentar al padre, la esposa y los hijos, Alex Atala tendrá también que dar de comer a sus dos serpientes. «Si él no lo hace —advierte su esposa—,

beneficie a todos vía internet. Oliver usa su fama y carisma para militar por el cambio de la alimentación básica de naciones superpobladas de obesos. ¿Qué trama hacer Alex Atala con la Amazonía después de que las hormigas invadan sus restaurantes? Pero todavía es muy temprano para pensar en eso. «Acabo de llegar», dice él. Aún no lo ha pensado. La Amazonía parece infinita. Su curiosidad también. «Pero una cosa haré», dice con seguridad. «Seré más padre de lo que fui hasta hoy». Mañana es el día que sus hijos lo celebrarán y mañana cocinará también para su padre. Sobre el horno hay un mural del artista mexicano Felipe Ehrenberg, con la siguiente inscripción: «A la mesa y la cama solo una vez se llama».

Cuando un Dj pone una secuencia de canciones de dudoso gusto, está anunciando que ya es hora de acabar la fiesta. Cuando el Dj no es uno sino cuatro mujeres guapas y tatuadas, el mensaje no tiene el efecto esperado. A

Su restaurante es el DOM. Las letras mayúsculas DOM quieren decir Deo Optimo Maximo. Solían inscribirse en puertas de monasterios benedictinos donde los viajeros medievales llegaban a cenar y dormir. Los curas de esa orden dejaron registradas cientos de recetas de esos tiempos, incluyendo el champagne Dom Pérignon. En la vivienda del chef hay una placa sencilla que dice «Dios prefiere a los ateos».

Alex Atala es uno de ellos

se mueren de hambre porque yo no me atrevo». Las serpientes se alimentan con ratas vivas. La variedad de su zoológico casero está desapareciendo: ya no tiene más tucanes en la casa. Eran muy ruidosos y los regaló. Dos de sus tres perros se han muerto de viejos. Sus aves (una saira siete colores, una saira beija flor, un bico de pimenta) huyeron cuando la familia estaba de vacaciones. Aún le quedan los guacamayos y los peces entre sus animales vivos. Sus trofeos de caza cuelgan de las paredes del mismo salón donde sus hijos ordenan sus juguetes en cajas de plástico. Alex Atala es un padre buena onda, pero severo. «Cuando los hijos no me respetan, me dicen que es porque no sé hablar como su papá», admite la madre. El cocinero es firme hasta con su perro. El jefe de un restaurante nunca puede dejar de ser firme. Tal vez, cuando pierda esa firmeza, sea hora de retirarse. Adrià ha cerrado elBulli para aprovechar su liderazgo y prestigio mitológico en producir un conocimiento que

veces, cuando un chef irreverente comanda un restaurante que es el sétimo del mundo, debe también acostumbrarse a las irreverencias. «Cocinar es fácil. Pero pasar por las mesas es difícil —recuerda su esposa—. Hay clientes que dicen que su abuela lo hacía mejor». Tras llenar su panza en Dalva e Dito, los bailarines y comensales siguen bailando. Tal vez con la expectativa de que Atala se levante de su silla y baile. Como en esos tiempos que era un Dj adolescente en Rose Bom Bom, la legendaria disco underground de Sao Paulo, que persiste en la memoria afectiva de los bailarines de esta noche. Hoy el cocinero compite consigo mismo, más allá del marketing y de la filosofía. Bosteza, se levanta de la silla y marcha hacia una pared para encender la luz con la mano que solía sostener un cigarrillo. No es el mismo brazo que nueve años atrás salvó de que lo amputaran. Lo tiene ocupado con su iPhone. Atala es un cocinero que sabe dónde están todos los interruptores del restaurante. ♦