

■ Chef&Hotel | opinión

Río de Janeiro, un destino gastronómico en construcción



Pamela Villagra

Periodista gastronómica y consultora en turismo gastronómico
 Cambiando paradigmas desde Gastromujeres
 Viajamos en Ruta de Los Abastos
 Miembro de Mujeres en Turismo

Rodeada de un entorno único —entre la selva y la playa—, Río de Janeiro puede presumir ser una, sino la ciudad con el escenario natural más espectacular del mundo. Aun cuando le falta articular mejor su oferta turística, nadie duda de sus extraordinarias bondades como destino turístico, siempre vinculadas a su carnaval, a la música, la samba, la fiesta, además de su consolidada condición de destino de sol y playa. Pero, ¿y la gastronomía?

Hasta hace poco, me parece, la identidad alimentaria de la Ciudad Maravillosa tuvo poco peso en su relato turístico. Nunca fue una característica de diferenciación o de tracción de nuevos viajeros. Es curioso, pero bien visto, fuera de la caipiriña y el boteco, conceptos transversales del gran Brasil, conocemos poco de la despensa y tradición alimentaria más local, nativa, endémica si se quiere, de la cultura carioca.

En mi reciente paso por Río, sin embargo, constaté que esta realidad empieza a cambiar. El buen momento gastronómico es una realidad para celebrar en Río de Janeiro, una ciudad en la que crecen propuestas lideradas por cocineros con muchas cosas por decir y que, desde el alimento, combaten los prejuicios sobre la

inseguridad de la ciudad.

Destaca el trabajo de Rafa Costa e Silva, al frente de Lasai, un restaurante tan impredecible y tan ajeno a la rutina y tiempo de un servicio de degustación, que devuelve la esperanza. La sorpresa es una emoción difícil de hallar en las cocinas. La encontré en los vinos, los vegetales, la panera, en el ritmo, la frenética forma de llevar la barra en Lasai. Uno de los grandes restaurantes del país.

He podido percibir el vibrante frescor de los platos de Thomas Troisgros en Oseille. Alain Senderens tenía 29 cuando inició el camino hacia la nouvelle cuisine francesa. Michel Guérard tenía 35; Pierre Troisgros andaban por los 39 y 40. Su nieto, Thomas tiene 41. El paralelismo no es antojadizo. Hace falta juventud, ímpetu, ilusión, inconformismo y ser un tanto iconoclasta para hacer cosas distintivas, para abrir caminos nuevos. Oseille lo hace en Río.

Disfruté también de la cocina de Geronimo Athuel, que en plena laguna de Tijuca, tiene un restaurante cuyo trabajo mira al mar carioca con respeto, dándole valor al pescado de desparte. Además de madurar, y usar la brasa como principal medio de cocción, su trabajo me gusta por su

mirada sobre las conservas.

Reivindicando también la cultura del pescador. Usa pescaditos que habitualmente se tiran. Se articula con la comunidad de pescadores, los recibe frescos, los filetea y sumerge en salmuera con azúcar, los ahuma sutilmente y los envasa en aceite de oliva con una rodaja de naranja. Luego los sirve con pan tostado y mayonesa elaborada con ojos de pescado. Parece simple, pero esconde un gran trabajo. La belleza de la nitidez en la cocina.

Estos son solo algunos, porque también en el centro histórico de la ciudad, en los barrios, existe una oferta que enaltece la mirada local. Es cierto que todavía puede considerarse en proceso de desarrollo, pero la gastronomía de Río empieza a ser un pilar estratégico de su política turística. Basta con observar el aumento en la oferta de festivales y eventos gastronómicos de la ciudad, como 50 Best Restaurant o Michelin.

Sentada a la mesa del estrellado San Omakase, un sitio especial que da cuenta también de la importancia de las migraciones en la construcción de Río, Dani Maia, Secretaría de Turismo de Río me comentó: “Vamos a promover a Río como destino gastronómico internacional”. Seguro que sí.