



HELENA PEIXOTO



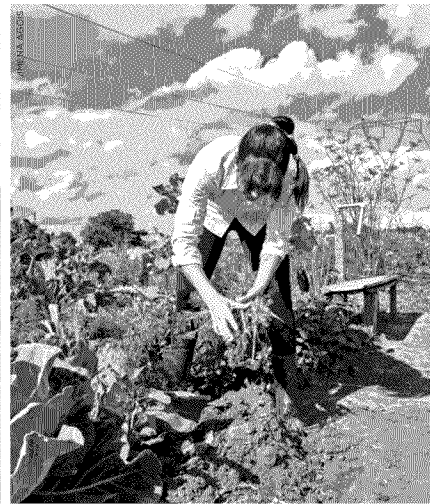
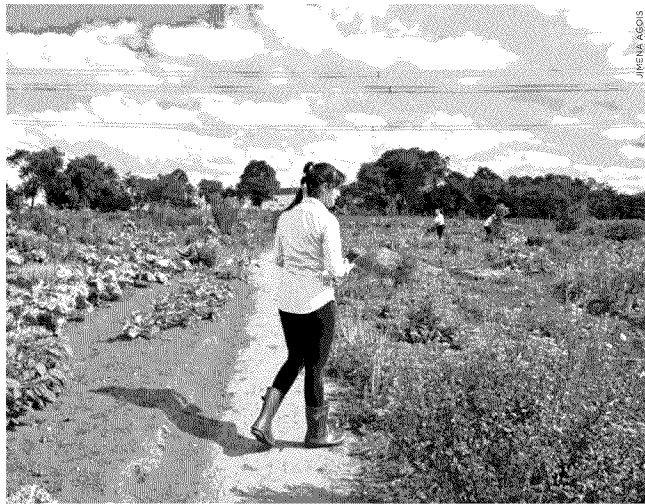
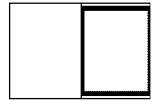
HELENA PEIXOTO

Manu Buffara

La chef activista de Brasil

GESTORA, ENTRE OTRAS COSAS, DE LA RED DE HUERTOS URBANOS MÁS GRANDE DEL MUNDO, ESTA CHEF BRASILEÑA HA USADO SU FAMA —Y PREMIOS— PARA CATAPULTAR INICIATIVAS QUE VAN EN AYUDA DE PERSONAS DE ESCASOS RECURSOS EN CURITIBA. Y TODO A PARTIR DE UN LOCAL QUE NO RECIBE A MÁS DE 20 COMENSALES.

POR Sofia Beuchat.



Cinco mesas, más una apta para solo una persona. Veinte comensales por noche. Menú de degustación de once platos. *Ticket* promedio de 100 dólares; 160 con maridaje. Atención cuatro días a la semana. Catorce empleados, los cuales en su mayoría llevan más de 10 años trabajando en el local. Una carta compuesta en un 60% de vegetales y un 100% de ingredientes frescos, de temporada. Proveedores ubicados a un radio de no más de 300 kilómetros. Y un intento serio por cumplir con los parámetros del movimiento gastronómico Zero Waste, es decir, cero residuos.

Esas son las reveladoras estadísticas detrás de *Manu*, el icónico restaurante que la chef *Manu Buffara* —brasileña de ascendencia italiana y libanesa— abrió en enero de 2011 en una pequeña casa en el barrio Santa Felicidade de Curitiba. Un proyecto culinario que la hecho conocida a nivel global: la organización *The World's 50 Best Restaurants* le dio en 2023 el puesto número 35 del *ranking* (actualmente está en el lugar 60) y, en 2022, el premio a la Mejor Chef Femenina de América Latina. En *The Best Chef Awards* ocupa actualmente el lugar número 19.

La buena fama de *Manu* es tal que, según *Alex Atala*, el chef más conocido y premiado de Brasil, puso a Curitiba en el mapa gastronómico mundial. ¿Cómo? Con platos de una simpleza deliciosa, como pescados con cítricos y miel de saiqui, una fruta tropical conocida por su dulce acidez, o calamares con maíz y anacardos, fruto seco local también conocido como nuez de la India.

Días antes de su visita a Chile para participar en el festival *Nam*, que se celebra a fin de mes en el Parque Padre Hurtado, le preguntamos sobre lo que esa cocina que tanto ama significa para ella. Pero no habla de sabores, de técnicas ni de ingredientes, sino de personas.

—Para mí, la cocina es inmigración. Cuando la gente llegó a Brasil, lo hizo con sus semillas, con sus recetas. Eran la única conexión que tenían con sus países. La cocina nos conecta con el mundo, con la tierra, con otras personas y con nosotros mismos —dice, en un perfecto español.

—Entonces, ¿su cocina es de Brasil?, ¿o es universal?

—No se puede hablar de países en cocina. Es una forma de vivir. Cuando viajamos, comemos, y nos traemos de vuelta una receta, una técnica o un ingrediente. Entonces, tenemos en Brasil recetas italianas que no tienen nada de Italia. O cocina japonesa, pero de Brasil. Eso es la cocina, esa mezcla. Está en cambio constante, se adapta a los gustos propios y se convierte en una forma de expresión.

Su camino profesional refleja esa mirada cosmopolita. Cuando tenía 20 años y estudiaba periodismo, *Manu* decidió que la cocina sería su vida. Una pasantía en el restaurante que está justo sobre las famosas cataratas de Snoqualmie (sí, las mismas de la serie “*Twin Peaks*”, en el área de Seattle) le hizo descubrir el poder que la comida tiene sobre el estado de ánimo de las personas, y eso la fascinó. Luego estudió gastronomía en Curitiba, hizo su práctica en el ultrafamoso *Noma* de Copenhague y trabajó en el *Alinea* de Chicago, para la cadena hotelera *Rede De Ville* y en *Soneva*, un famoso hotel sustentable de las Islas Maldivas.

Hoy, la chef prepara la próxima apertura del restaurante *Ella* en Nueva York y lidera el *Eximia Bar* del grupo *Locale*, en Sao Paulo. Además está a cargo del *Suryaa*, un hotel *boutique* de la *Curio Collection* by Hilton, en Curitiba. Todo esto, sin dejar de lado su local con 6 mesas y una eterna lista de espera para poder comer ahí.

Pero *Manu* creció en el campo, en el estado de Maringá (al norte de Brasil). Y esta experiencia de vida junto a las cabras, las vacas, la siembra, la cosecha y el rigor de la vida rural está marcada a fuego en su visión de mundo. Gracias a lo que vivió ahí, el cuidado de la naturaleza no le es indiferente; tampoco el de las personas. Por eso ha impulsado una serie de iniciativas de inversión social y sustentabilidad, que hoy canaliza a través del Instituto *Manu Buffara*, fundación que creó en 2020. Y que van desde reciclar los delantales de su *staff* hasta servir comida gratuita por las noches, para personas en situación de calle, aprovechando la infraestructura de locales que solo atienden a la hora de almuerzo.



HELENA PEIXOTO

“Me gusta servir, independientemente de a quien sea. Para cualquier chef, eso es lo importante”.

Muchos la consideran una activista de la cocina. Un apelativo que le gusta y la enorgullece, porque está convencida de que los chefs tienen un poder transformador.

—Para mí, ser activista es estar activa en la sociedad; activa creando cambios, activa buscando conocimientos, activa compartiéndolos, activa atrayendo fuerzas nuevas —explica.

COCINAR PARA VOLAR

Al otro lado de la videocámara, Manu derrocha entusiasmo. De ojos y boca grandes, levanta los brazos para gesticular y enfatizar sus ideas, dejando entrever los tatuajes que decoran la parte inferior de sus antebrazos: a un lado, un águila que simboliza su propio vuelo profesional y personal; al otro, dos pájaros que representan a las dos hijas que tiene junto a su marido, el abogado Darío Borges: Helena, de 10 años, y Maria, de 9.

—Ellas son dos pajaritos que vinieron para volar mucho —comenta.

Su respuesta remite inevitablemente a uno de sus proyectos: Vuela Mariposa, una iniciativa que capacita a mujeres de escasos recursos para que enfrenten con más seguridad el mercado del trabajo.

En Vuela Mariposa, las mujeres aprenden desde métodos culinarios hasta técnicas para su empoderamiento. El proyecto no solo contempla cursos, sino también la ayuda de colegios de la zona para que las asistentes tengan donde dejar a sus hijos mientras se perfeccionan y abren nuevos horizontes laborales.

—Al comienzo, ayudábamos aportando alimentos. Pero después vimos que era necesario educar a estas mujeres, que tuvieran información. Donar comida es como tapar el sol con un dedo —dice Manu.

A la chef también le preocupa que las personas aprendan a

producir sus propios alimentos, para enriquecer así su dieta con productos naturales y de calidad. Por eso, desde 2010, lidera una red formada actualmente por 89 huertos urbanos autosustentables, de los cuales se alimentan unas 500 familias. Es la red de su tipo más grande del mundo, y una de las razones por las que Curitiba fue reconocida en 2023 por la ONU, el Banco Mundial y el Foro Económico Mundial como la ciudad más inteligente del mundo.

El proyecto Urban Gardens surgió orgánicamente y sin planificación, hasta que la alcaldía de la ciudad pensó en Manu para que le diera alas y forma. Hoy el Instituto Manu Buffara tiene un equipo de entre 10 y 15 personas trabajando en forma estable solo para esta iniciativa.

—La gente empezó espontáneamente a poner huertos en terrenos que eran de empresas privadas y no se estaban usando —explica—. Al comienzo, las empresas se oponían, pero los huertos quedaron tan lindos que se fue de esos lugares la gente que estaba drogándose o botando basura. Se convirtieron en algo positivo para la ciudad, y por eso muchas empresas decidieron sumarse a esta idea que va en beneficio de las comunidades. La alcaldía quiso trabajar con una chef que les enseñara a las personas a aprovechar mejor los alimentos, utilizando semillas donadas por empresas. Y así comenzó todo.

—¿Por qué cree que esta iniciativa resonó tanto en los vecinos?

—A las familias les interesó eso de cultivar sus alimentos. Tienen sus propias composteras y hacen trueques de verduras. Además, todo lo que no usan se destina en las escuelas municipales; nada se bota. Están en toda la ciudad, en todo tipo de barrios. Y el proyecto incluye también talleres sobre alimentación para los niños. Estos huertos son un ciclo completo de sustentabilidad.

—¿Qué la motiva a hacer todas estas cosas, en paralelo a la cocina?

—Me gusta servir, independientemente de a quien sea. Para cualquier chef, creo yo, eso es lo importante. En el fondo, es hablar con la gente y educar sobre alimentación, y eso se hace desde el *fine dining* o en el comedor popular. La idea es que quien coma en tu mesa salga con nuevos sabores en su boca, con más cultura, con conocimientos nuevos.

Enseñarles a las nuevas generaciones de cocineros que pasan por sus restaurantes es, para Manu, parte de esta vocación. Pero dice que es lo que hoy le resulta más difícil.

—Antes, los que estábamos en la cocina teníamos curiosidad, y esa curiosidad es lo que te hace adquirir conocimiento. Preguntábamos de todo: sobre los alimentos, sus procesos de producción y cocción; también si podíamos probar lo que estaban cocinando. ¿De qué otra manera chefs como Alex (Atala) o René (Redzepi, del Noma) y yo misma llegamos a donde estamos? Pero los jóvenes de ahora no quieren saber. Se quedan poquito tiempo en los trabajos, tienen mucha prisa. Se echan a volar muy rápido, y no adquieren la profundidad de conocimientos que se necesita para volar bien. ■



RUBENS KATO



RUBENS KATO



RUBENS KATO