

- [Corriere della Sera](#) >
- [Archivio](#)>
- [Carbonara dal cuore di palma Le meraviglie di San Paolo](#)>

## • **CORRIERE DELLA SERA**



**Sapori ?& amoriScorribande ? Lo chef Alex (che faceva l'imbianchino) ed Helena cuoca-modella: cosa c'è di nuovo in Brasile. A tavola**

### **Carbonara dal cuore di palma Le meraviglie di San Paolo**

Se vi siete seduti al Rigolo, in largo Treves, a inizio Anni 90, probabilmente avete mangiato qualche piatto preparato da un cuoco che allora stava cercando la sua strada. Si chiamava, e si chiama ancora adesso, Alex Atala, abbreviativo di Milad Alexandre Mack Atala, nato a San Paolo il 3 giugno 1968, il miglior cuoco del Sudamerica e uno dei migliori del mondo, attualmente al numero 7 della classifica dei 50 best di San Pellegrino, ma è stato anche numero 4. San Paolo sconvolge l'idea che si ha di una megalopoli. Ma sotto i grattacieli, nelle belle vie alberate, in piccole ed eleganti costruzioni, la sterminata unione di esseri umani e culture offre una cucina varia e sconvolgente, di cui Alex occupa la cima, mentre accanto a lui ? e forse grazie a lui ? crescono giovani competitivi e brillanti, a cominciare da Helena Rizzo, cuoca-modella che con suo marito Daniel Redondo guida il Mani (Manioca). Helena è stata proclamata migliore cuoca del mondo ed è succeduta alla nostra Nadia Santini. Alex era un ragazzo come noi, che amava i Beatles e i Rolling Stones, anche se nel 1968 c'è nato e non ha potuto farlo. Il suo '68 è stato un viaggio in Europa «come tanti altri giovani brasiliani». L'Eurotravel si è esaurito, però, e Alex si è trovato in Belgio con la necessità di guadagnare qualcosa e mantenere il visto. Ha fatto l'imbianchino a Bruxelles, ma poi ha capito, incrociando la scuola alberghiera di Namur, che «potevo essere più cuoco che imbianchino». Ha lavorato in Francia, poi è arrivato a Milano dove è stato nelle cucine dell'osteria Sancio Pancia in via Rovereto e poi di Stendhal e del Rigolo in zona Brera. È stato qui, in corso Garibaldi che, durante un giro alla Chiesa di Santa Maria dell'Incoronata, Alex ha scovato il nome per il ristorante che, prima poi, avrebbe aperto: D.O.M. Deo Optimo Maximo, «a Dio, il più Buono, il più Grande». In Italia c'è arrivato per amore, dopo aver lasciato il celebre Hotel de la Cote d'Or di Bernard Loiseau. «Ho conosciuto una ragazza mezzo brasiliana e mezzo italiana e ci siamo sposati, così cercavamo ristoranti meno complicati, con meno esigenze, con più libertà». Due cuori e una casa in corso Garibaldi. A un certo punto è arrivato un figlio e allora la coppia è tornata in Brasile. Adesso Pedro, il figlio di un matrimonio che non c'è più, è a studiare in un college negli Stati Uniti. «Lui non vuole essere cuoco, vuole lavorare nel marketing». Alex ha un'altra famiglia e due gemelli, Joana e Tomas. Alex ha molti amici italiani, da Massimo Bottura ad Andrea Berton. Il D.O.M. ha aperto nel 1999. Prima Alex aveva un locale con un solo tavolone da 16 posti dove ci si sedeva casualmente. Ovviamente c'è molta cucina italiana a San Paolo. Tra cui segnalo il Ristorantino di Salvatore Loi e Ricardo Trevisan, aperto da pochi mesi e già un successo, con coda all'ingresso ogni sera. Sorseggiando una caipirinha in attesa del tavolo, ho conversato del mitico Socrates con il presidente del Corinthians. Salvatore Loi, sardo di Tempio Pausania, è stato a lungo con Sergio Mei, il cuoco del Four Seasons di Milano, poi è venuto in Brasile dove, per 13 anni, è stato chef executive del Gruppo Fasano, una catena di ristoranti e hotel molto famosa. Ora ha questo ristorante in cui si sente più libero e in cui propone alcuni capisaldi della cucina sarda. Ottima la fregola con i frutti di mare. La ricchezza gastronomica di San Paolo è in ogni angolo, ma ce n'è uno particolare, il Mercado Municipal, dove si può respirarla a piene mani. Tra banchi di carne, formaggi, salumi, spezie, al bar do Mané, la mia concezione di panino è stata stravolta senza possibilità di ritorno. Qui il Brasile più tradizionale affonda i denti in razioni sempre abbondanti che devono saziare sia lo stomaco che la vista. E questi strati infiniti di mortadella ne sono la dimostrazione. Meglio non esagerare perché ci attende, sotto l'alto, raffinato soffitto, il tasting menu del D.O.M. che segue la linea filosofica di questo cuoco geniale, cioè l'utilizzo di sapori brasiliani passati al setaccio della creatività di Alex: dalle capesante con latte di cocco e nocciole brasiliane al Pirarucu (pesce amazzonico) con tucupi e tapioca, fino alle fettucine di cuore di palma alla carbonara, passando per il sorprendente ananas con formica amazzonica. Una prelibatezza, per cui non si può non ringraziare Dio, il più Buono, il più Grande. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Perrone Roberto

**Pagina 30**

(04 luglio 2014) - Corriere della Sera