



Suburbio Mocotó

TESTO e FOTO di TOMMASO PROTTI



La ricetta è persino elementare: tapioca in grani, *queijo coalho* (formaggio), latte. Fai bollire, solidificare, raffreddare, poi tagli a cubetti e friggi. Quando Rodrigo Oliveira realizzò undici anni fa i *dadinhos* de tapioca non pensava certo che la sua creazione sarebbe stata un successo planetario, copiata in tutto il mondo. Oggi i *dadinhos* li incontri in tutto il Brasile. Li trovi nei bar, nei ristoranti stellati, ai party. Ma li incontri anche al Museo d'arte moderna di San Francisco, ed è stata una tapas celebrata anche a El Bulli: "Ricevo messaggi di amici e clienti che incontrano i *dadinhos* in Australia, Giappone, Africa. Sorrido quando la gente al ristorante mi dice di averli assaggiati altrove ma di trovare i nostri inarrivabili, ignorando che la ricetta è nata proprio al Mocotó. Ne sono orgoglioso, il piatto è la palese dimostrazione che non è solo la tradizione che può evolvere ma che nuove tradizioni possono essere create. Stavo lavorando a qualcosa di semplice e diretto adatto al *boteco* (bar), ero partito da una ricetta di *bolinho* (polpetta) di tapioca. E ho sviluppato anche la salsa di accompagnamento, che è corresponsabile del successo, una salsa provocante: tre tipi di peperoncino, aceto biologico di mango, aglio, cachaça e caramello."

Sorride Rodrigo mentre ripercorre l'epopea dei *dadinhos*. Ha un bel sorriso stampato negli occhi che il carico di ristoranti, bar (due Café e un food truck), 100 dipendenti (solo nelle cucine) e 5 figli, ad appena 37 anni, non riesce a offuscare (eccola qui l'ultima nata, con meno di un anno, in braccio a mamma Adriana). Keep calm, filosofia brasilera, anche se poi tutto, intorno, si muove freneticamente. Prova ne sia, arrivarci da Mocotó. Devi essere ben motivato (e loro a motivarti sono capaci!), sfidare il traffico fino a portarti nei sobborghi di São Paulo. È un viaggio nella periferia nord della "città di pietra" tra favelas, conglomerati residenziali e infinite arterie autostradali. I due ristoranti, lo storico Mocotó e, a fianco, l'Esquina Mocotó si trovano quasi in cima alla collina di Vila Medeiros, barrio operaio che a partire dagli anni Cinquanta, nella fase di crescita economica e industriale della città, ha ricevuto un forte flusso di immigrati provenienti dal nord est del Brasile. Tra loro Jose Oliveira de Almeida, il padre di Rodrigo.

La Caju Atomica, una caipirinha con cachaça Leblon Signature, arbusto di caju, spezie, limone di Tahiti e profumo di caju - la sua preferita e anche quella amata da tanti clienti - scioglie intanto i ricordi delle peripezie paterne già abbondantemente narrate anche nel libro appena uscito, *Mocotó, il padre, il figlio e il ristorante*, con tanto di ricette tra cui il grande classico *Carne de sol artesanal, com baião de dois sertanejo*. Si distrae solo un attimo, Rodrigo, per assaggiare uno stuzzichino di caju con formaggio e miele che un assistente gli chiede di provare. Lo chef approva l'esperimento e dice che andrebbe a braccetto con la loro birra artigianale, una birra prodotta dalla Cervejaria Bamberg apposta per il ristorante. Poi riprende il racconto: "Mio padre proviene da una famiglia molto povera, arrivò a São Paulo fuggendo dalla fame e dalla grande siccità che all'epoca affliggeva il nord est del paese. Ha fatto i lavori più duri, nei campi, nelle fonderie, nei mercati, nella maglieria. Veniva dal piccolo villaggio di Mulungu nella regione desertica dello stato del Pernambuco. A São Paulo si trasferì qui in Vila Medeiros e con i fratelli aprì un emporio. Si chiamava La casa do Norte, vendevano farina, formaggio e fagioli. In fondo all'emporio c'era un bancone con un fornello e una padella dove mio padre cucinava sempre un solo piatto per gli altri fratelli: il "caldo (zuppa) di mocotó". Il *mocotó* è il piede del bue, un cibo estremamente nutriente ricco di proteine. Era il 1973 e mio padre cominciò a prepararlo anche per la clientela. Lì tutto ebbe inizio. L'emporio si trasformò presto in un piccolo ristorante e bar chiamato La Casa do Norte de Vila Medeiros e lui si dedicò completamente alla cucina".

A fianco, in alto in senso orario:

Torresmos, ciccioli di maiale dove la parte magra è mirabilmente separata da quella grassa croccante Mocojava, lo stufato di midollo con fave, il grande classico del Mocotó

Paçoca d'anatra, uovo selvatico, vinaigrette di fagioli, anacardi, salsiccia affumicata

Caju Atomico. Una caipirinha con Cachaça Leblon Signature, arbusto di caju, spezie, limone di Tahiti e profumo di caju



Rodrigo è nato nel 1980 ed è cresciuto tra i fornelli di questo posto. Ha iniziato a lavorarci da ragazzino, a 13 anni lavava piatti, puliva i bagni, faceva qualsiasi cosa. È lui, non appena assuntone il controllo nel 2002, a battezzarlo con il nome Mocotó fin poi a trasformarlo in uno dei più famosi ristoranti del Brasile. Ha avuto la benedizione di Alex Atala e da lì sono passati chef di tutto il mondo da Adrià ai fratelli Roca a Michel Bras, da Gastón Acurio, con cui Rodrigo ha lavorato, a Virgilio Martínez. Ci mangi la classica cucina nordestina, ovvero quella dello stato del Pernambuco, una cucina popolare che ispira fratellanza e umanità e fa sentire bene le persone. Un comfort food che ti si stampa nel cuore a partire dagli snack come i *Torresmos*, ciccioli di maiale dove la parte magra è mirabilmente separata da quella grassa croccante, giusti giusti per la caipirinha del giorno; come il *mocofava*, lo stufato di midollo o l'*escondidinho* di carne secca, carne di manzo nascosta sotto una crema di manioca e farofa.

Cinque anni fa l'idea di affiancare a Mocotó un ristorante nordestino, Esquina Mocotó. "Questo tipo di ristorante non sarebbe mai potuto nascere in Jardins (uno dei quartieri ricchi della metropoli dove c'è il Mani, ad esempio, ndr). Siamo nordestini, ecco tutto. Mio padre senza alcun tipo di formazione e per necessità ha avuto questa intuizione e ancora oggi il suo modo di cucinare è il pilastro della nostra cucina, una cucina di *panela* (padella) e *cozidos* (bolliti). Ma siamo riusciti a innovare. La tradizione non è intoccabile, anzi! Per mantenerla viva bisogna farla evolvere, deve essere dinamica. Ricordo una frase di un italiano, Massimo Bottura, che sembra quasi definire la nostra stessa storia: "La tradizione è l'innovazione che ha funzionato. Quando mi sono messo a studiare scienza gastronomica, dopo aver interrotto gli studi di ingegneria ambientale, mi sono subito chiesto: "Quale sarà il modo di innovare una ricetta semplice come il *bahiano de dois* (riso con fagioli, pomodori e cipolla)?"". Così ho cominciato a fare ricerche ed esperimenti".

Entrambi i locali parlano di Brasile e di artigianalità. Tutto è preparato qui, dal pane ai dolci fino al caffè: "Stiamo stringendo nuovi contatti con produttori biologici. Noi crediamo che a cambiare il mondo non saranno i piccoli produttori ma quelli grandi, di eccellenza. Sono i produttori che investono nella qualità, che hanno responsabilità nel sociale e si relazionano con flessibilità. Viaggio con frequenza a conoscere i vari produttori. L'anno passato siamo stati a visitare una fazenda che produce il nostro caffè e si trova in una zona incredibile della Mata Pernambucana. Uno dei prodotti sui quali faccio molto affidamento e adoro sono i fagioli. Li considero un ingrediente estremamente ricco e di grande versatilità. *Pirarucu*, *pacoca*, *bahiano de dois*, *salada de feijao verde*. Nel nostro menu almeno la metà dei piatti contiene fagioli. Li trovi nel pesce Pirarucu, nel piatto de *pacoca*, nel *bahiano de dois* e ovviamente nell'insalata di fagioli verdi. Nel mondo di oggi, nel mondo delle commodities (materie prime), i legumi hanno un ruolo centrale e sono il punto di equilibrio da affiancare e sostituire sempre più ai cereali. Io scommetto sui legumi". Uno dei compiti su cui tra l'altro si esercitano i ragazzi tirocinanti è proprio la scelta dei fagioli. La "scuola" Mocotó prevede per personale e stagisti oltre allo studio della gastronomia, corsi di leadership, lezioni di ginnastica... Anche questa è sostenibilità... !

"Se avessi raccontato 10 anni fa che un ristorante di cucina nordestina nella periferia di São Paulo avrebbe avuto un riconoscimento internazionale, tutti avrebbero pensato a una barzelletta. Era impensabile arrivare al successo servendo carne secca, fagioli, riso e *pirão* (pappa di farina di manioca). Questa è cucina di poveri. È un cibo che mangiavamo di nascosto. Non diresti mai che sei stato a mangiare un *pirão*. Il fatto che il Mocotó sia stato riconosciuto come un grande ristorante ha avuto anche grande impatto sociale, perché si tratta di un posto inclusivo". Qui viene infatti ogni genere di persona, dallo spazzino al proprietario di banca che arriva con sette guardie del corpo, politici, star della tv, operai e lavoratori di ogni tipo. Non c'è prenotazione, non ci sono preferenze. Si aspetta nella piazzetta e nell'attesa si beve una caipirinha alla frutta tropicale con tapas e snack. Al bancone c'è una delle più incredibili collezioni di caçaca con oltre 300 etichette. In un fine settimana possono uscire anche 1500 caipirinha. Comfort drink!

"Aprire Esquina è stata la soluzione per innovare la tradizione. La Esquina era un posto abbandonato, lo è stato per anni, e io ho sempre avuto il desiderio che qualcuno lo occupasse per farci una panetteria o una pizzeria. Quando sono iniziate ad arrivare le offerte perché aprissi nei quartieri centrali di São Paulo ho sempre spiegato agli investitori che non volevo muovermi dal quartiere e alla fine sono riuscito a occupare io il posto e lo abbiamo trasformato. Prima non c'erano tutte queste vetrine, ho fatto aprire tutto, volevo che si vedesse bene dove siamo collocati, non nascondere nulla". E dalle finestre hai una visione di cavi, tralicci, pali elettrici, fili che penzolano da tutte le parti, le case povere del quartiere da cui in tanti se ne sono andati (la popolazione locale è caduta del 16% negli ultimi vent'anni).



Dadinhos de tapioca

“La Esquina ha cambiato totalmente il concetto stesso di ristorante nordestino sertanejo. Prima sarebbe stato impensabile che qualcuno investisse 1 milione di *reais* in un ristorante nordestino. Oggi esistono vari ristoranti che copiano il nostro modello. L'ombra e l'energia del Mocotó a volte offuscano la sua identità. Può essere addirittura percepita come un accessorio del Mocotó. Nonostante abbiamo vinto tutti i premi immaginabili, veniamo accostati al vecchio Mocotó. Per questo stiamo lavorando per migliorarne l'immagine e stiamo per partire con un progetto chiamato Esquina 5.0, sei il primo a saperlo! A maggio abbiamo compiuto 5 anni e abbiamo riempito il locale con arte contemporanea dentro e fuori, con un grande murales sulla facciata esterna. Voglio rinforzare il carattere urbano e periferico del ristorante. Siamo in uno dei quartieri più poveri della città, portare l'arte è l'unico modo per portare bellezza. È ciò che dice anche Massimo Bottura per la sua Osteria: noi non siamo sulle Dolomiti o al mare, il modo per portare bellezza qui è con l'arte”. La chiave è quella della città, far parlare di Esquina come di un ristorante paulistano, di un ristorante *de quebrada* (slang che significa suburbio). Non abbiamo nulla da perdere. I due posti sono parte della stessa famiglia ma riflettono due visioni diverse, generazionali. Mocotó manterrà il suo solido ancoraggio. Forse perché parla del *sertão* (deserto), dell'origine della nostra famiglia, della nostra relazione con la terra nordestina. Userò la frase della madre di un mio amico che è sertaneja e dice così: “Dove la terra è più secca le radici sono più profonde”. Come il sertanejo (le persone provenienti dalle aree aride e povere dell'entroterra del nord est) sono attaccato al suolo. Ho un legame fortissimo con questa via e con il quartiere dove sono nato e cresciuto ma allo stesso tempo ho un legame indissolubile con le radici della mia famiglia. Il Mocotó e La Esquina riflettono tutto questo, soprattutto la mia inquietudine, la mia voglia di innovare partendo da questo posto. Ma per restare e non andare in piazze come Los Angeles, New York, Rio de Janeiro o Jardins ho bisogno di trasformare questo ristorante ogni giorno in un posto differente”.

“La Esquina parla di questo, del posto dove siamo, della periferia e dello spazio urbano. La Esquina è un ristorante paulistano e contemporaneo che si basa sulla stagionalità degli ingredienti e dove il menu cambia continuamente. Racconta il nostro momento, il momento in cui viviamo, della trasformazione dei tempi. Oggi riceviamo più di 20 mila clienti al mese e abbiamo 100 persone che lavorano in cucina. Mi piace dire che tutti i giorni apriamo un ristorante diverso e mi piace pensare che migliori sempre un po'. Cambiare illuminazione, layout, acustica, piatti, sostituire un macchinario. È un ristorante organico, ha una vita organica. Mantiene il suo DNA sertanejo ma si trasforma in qualcosa di più grande per via delle influenze che piovono dalla città. São Paulo è una metropoli enorme che ha attratto immigrati da tutto il mondo, e questa miscela porta tutto a evolversi, a essere contaminato. È l'imbuto del continente Brasile. Prendi per esempio un piatto come il *Ceviche de Beijupirá* (un paradiso naturale al largo delle coste di Recife) con erba *capuchinha*, mango verde e cocco fresco, *chips de cará*. O la *Pacoça de pato*, *ovo caipira*, *vinagrete de feijões*, *caju*, *linguiça defumada*. O *o arroz di linguiça bragantina*. O ancora la *Moqueca de caju*. Questo significa essere paulistano, assimilare le suggestioni di migliaia di comunità. Abbiamo cucine di tutto il mondo ma non riusciamo ancora a identificare la cucina della nostra città. Noi ci stiamo sforzando di incontrare nel mezzo di questa Babele una lingua comune, un dialetto, un nostro modo di raccontare e di parlare della storia della città e della periferia. Questo è il mio posto”.

Mocotó

Av. Ns. do Lorêto, 1100
Vila Medeiros, São Paulo SP
02219-001 - Brasile
Tel: + 55 11 2951-3056
www.mocoto.com.br

Esquina Mocotó

Av. Ns. do Lorêto, 1108
Vila Medeiros, São Paulo SP
02219-001 - Brasile
Tel: + 55 11 2949-7049
www.mocoto.com.br



ALLUMINIOAGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE

AGNELLI
1907

Un magico alluminio rivestito d'acciaio.



www.spwebitalia.com

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del “Made in Italy” in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole davvero specialissime. Alla eccezionale conduttività e leggerezza dell'alluminio associa l'incorruttibile acciaio inossidabile, che veste internamente ed esternamente la pentola e che la rende adatta anche per la cottura per induzione. Il cuore in alluminio, conferisce agli strumenti di cottura un maggior risultato per quanto riguarda la distribuzione del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico, le pareti rivestite in acciaio inox rendono la pentola bella, facile da lavare, pratica e funzionale. 1907, un doppio vantaggio per voi.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040

