TEXTO *Flávia* Pinho + FOTOS *Rogério* Voltan

Jovem vanguarda

Treinados no berço da moderna cozinha espanhola, a brasileira *Ligia Karazawa* e o espanhol *Raúl Jiménez* provocam os sentidos da clientela com a instigante cozinha do Clos de Tapas

Aos 32 anos, metida em jeans e tênis, cabelos presos num rabo de cavalo, ***Ligia Karazawa*** mais parece uma adolescente. Só o dólmã denuncia sua verdadeira posição: a paulistana de olhos puxados, descendente de japoneses por parte de pai, é a talentosa chef do **Clos de Tapas**, restaurante de cozinha espanhola contemporânea inaugurado em dezembro de 2010. Ninguém engana mais pela aparência, contudo, que seu marido e companheiro de cargo. Apesar dos brincos de argola e do cavanhaque modernoso, o madrilenho ***Raúl Jiménez***, 31 anos, começou a carreira na cidade natal, veja só, como soldado do exército. Foi cozinheiro na corporação por três anos, obedecendo à rígida disciplina militar. Os dois se conheceram há seis anos na cozinha do Mugaritz, sob o comando de Andoni Luis Aduriz, no alto das colinas de Errenteria, na Espanha. Desde então, o casal só trabalha junto. "São tantas horas na cozinha... Se não for assim, não conseguimos nos ver", explica Raúl.

Para Ligia, a volta ao Brasil tem um gostinho especial. "Minha família vibrou", conta. Formada pela Anhembi Morumbi, a moça vivia no exterior desde 1999, quando decidiu se aprimorar na escola Arnadi-Hofmann, em Barcelona. Poucos meses depois, estagiava no lendário El Bulli, de Ferran Adrià. "Foi um divisor de águas na minha carreira." A rotina nos bastidores, lembra Ligia, parecia um regime militar. "Eram 40 cozinheiros para 50 clientes. Não havia espaço para improvisos." Depois da experiência no El Bulli, Ligia trabalhou no Can Fabes, do chef Santi Santamaria »

Escolhidos a dedo Raúl e Ligia no comando da cozinha, cerâmica de Hideko Honma na mesa e projeto arquitetônico de Naoki Otake: sofisticação em todos os detalhes do Clos de Tapas

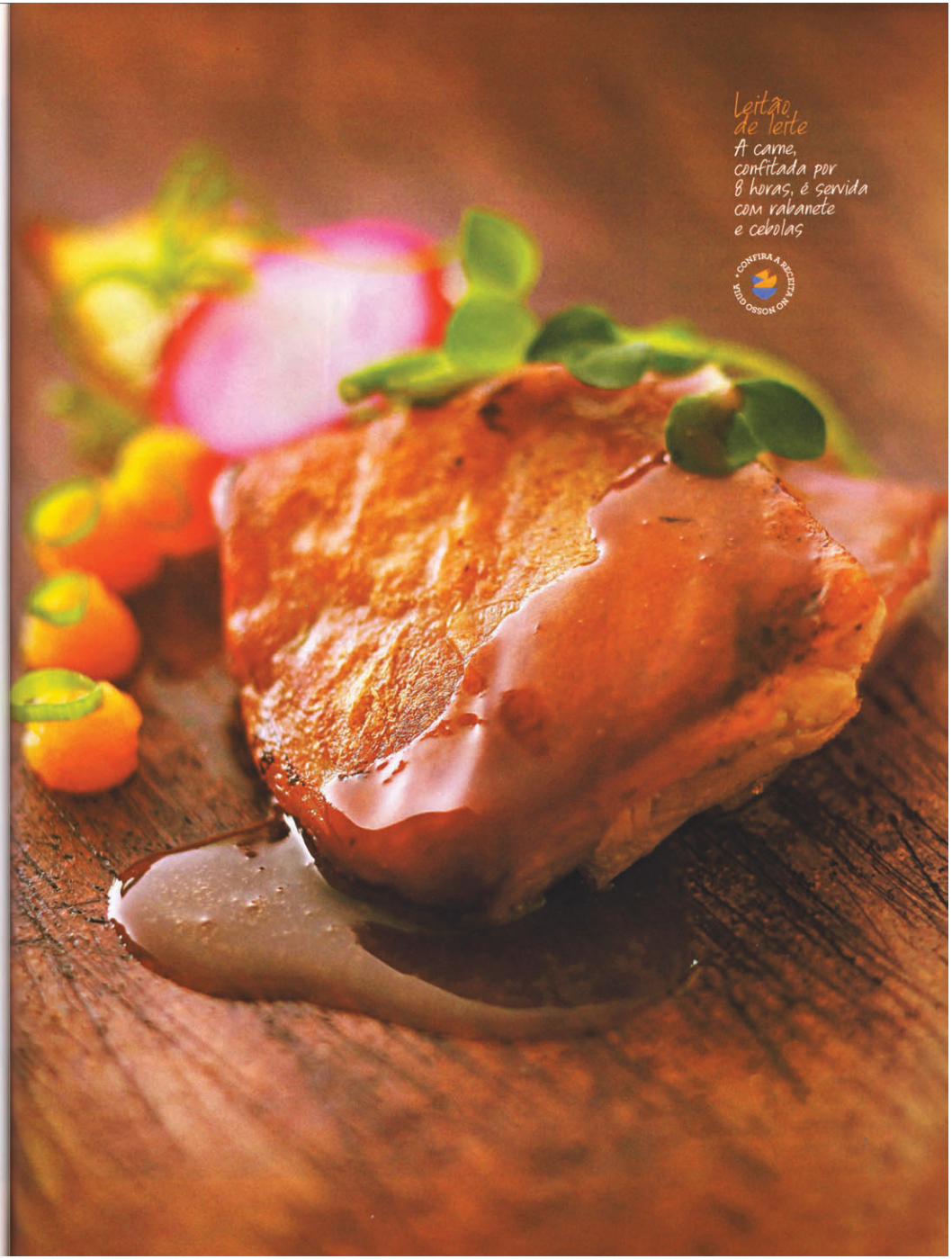
» (morto em fevereiro); no Mugaritz; no El Celler de Can Roca, em Girona, dos irmãos Joan, Josep e Jordi Roca; e com o chef Quique Dacosta, na casa que leva seu nome – nos três últimos, ao lado de Raúl. Todos os estabelecimentos têm em comum o acúmulo de prêmios e os menus criativos e ousados, que caracterizam a culinária espanhola de vanguarda. Ao conhecer a dupla e convidá-la para comandar o Clos de Tapas, o restaurateur Marcelo Fernandes, também proprietário do japonês Kinoshita e da Mercearia do Francês, não planejava menos do que isso: "Estamos seguindo uma tendência mundial, que valoriza os ingredientes na sua melhor forma".

O restaurante, localizado na Vila Nova Conceição, impressiona à primeira vista pelo luxuoso salão de pé-direito duplo, decorado com um painel do artista plástico Enrique Rodriguez. O cardápio se compõe de tapas, as porções para beliscar típicas da mesa espanhola. Divididas em quentes e frias, podem ser pedidas separadamente ou em menus degustação de seis ou oito etapas (R$ 136 e R$ 185, respectivamente). Mas não se deixe enganar pelos nomes dos pratos: nada ali é o que parece. O risoto de trigo e siri mole, por exemplo, é feito de risoni (macarrão em forma de grãos de arroz) embebido no caldo do crustáceo, e inclui uma intrigante farofa de dendê como acompanhamento. Em contato com a língua, a farofa some, deixando apenas o potente sabor. Um dos maiores sucessos da casa, a receita batizada de "o tronco", mescla tubérculos e abóbora defumados e uma saladinha de folhas, brotos e cogumelos, sob uma fatia crocante de mandioquinha. Para proporcionar uma experiência sensorial »

CONFIRA A RECEITA NO NOSSO GUIA

Preços pesquisados em julho e sujeitos a variação

Sempre uma surpresa A farofa de dendê que acompanha o siri mole desaparece em contato com a boca



Leitão de leite A carne, confitada por 8 horas, é servida com rabanete e cebolas

CONFIRA A RECEITA NO NOSSO GUIA

» completa, o garçom acende um aromatizador de musgo e perfumes do bosque, que cobre a mesa com fumaça de gelo seco. Entre as sobremesas, a salada de frutas da estação não lembra em nada a versão clássica: minicubos de goiaba, mamão, abacaxi e gelatina de maracujá, além de flores de erva-doce, cobrem um suave creme de caquis frescos. Quem recebe essas criações artisticamente montadas não imagina o trabalho que há por trás de cada pontinho colorido que aparece no prato. Os leitores de **Casa e Comida** podem ter uma ideia do grau de elaboração do cardápio do Clos nas três receitas desta reportagem, que tiveram de sofrer algumas alterações para permitir o preparo caseiro.

Ligia e Raúl trabalham a quatro mãos, sem divisões rígidas de tarefas. Até mesmo na produção de sobremesas, território que exige especialização e muitos profissionais preferem delegar, a dupla atua com desenvoltura. "Procuramos ser completos", explica ela. Para Raúl, uma das grandes novidades do estilo de culinária que eles abraçaram é o fim da fronteira entre doces e salgados. "Usamos as mesmas técnicas em ambos os lados", diz. "Na cozinha tradicional, o confeiteiro pesa e o cozinheiro usa pitadas. Nós, não. A balança de precisão é fundamental em todas as receitas."

O treinamento da brigada de 15 pessoas do salão, entre maître, sommelier e garçons, também fica a cargo dos jovens chefs. "Antes da inauguração, investimos na formação da equipe ao longo de dois meses", diz Ligia. "E eles são retreinados sempre que lançamos novidades. Devem aprender como descrever e servir cada prato."

Comer com arte Obras do artista chileno Enrique Rodriguez decoram as paredes de pedra do restaurante

O público paulistano, para surpresa de Raúl, demonstra afinidade com a cozinha tecnológica. "Já sabia que São Paulo era uma cidade cosmopolita. Mesmo assim, fiquei espantado quando cheguei", admite. Mais surpreso ainda, Ligia dedura, o rapaz ficou ao conhecer a cultura country do interior do estado. "Ele me olhava e perguntava: 'cadê as mulatas?'", diverte-se, diante do marido visivelmente encabulado. Na primeira viagem que o casal fez pelo Brasil, há seis anos, Ligia teve a oportunidade de levá-lo aos estados do Pará, Bahia, Ceará, Pernambuco e Rio Grande do Norte. "Fiquei fascinado com aquele mundo de sabores", lembra Raúl. Desde que se mudou para cá, no entanto, o espanhol praticamente não sai do restaurante. No único dia de folga, o casal se tranca no apartamento, no Jardim Paulistano, para descansar. "Passamos o domingo dormindo ou procurando quem nos alimente", brinca Raúl, referindo-se aos restaurantes que já conheceu na cidade. Gostou do Maní, do Eñe e do Dois Cozinha Contemporânea, todos bem a seu estilo. Mas, como qualquer estrangeiro que pise por aqui, caiu mesmo de amores pelo brasileiríssimo Mocotó e pelo rodízio do Fogo de Chão. ●

SALADA DE FRUTAS DA TEMPORADA

(RECEITA DE LIGIA KARAZAWA E RAÚL JIMÉNEZ, DO CLOS DE TAPAS)

RENDIMENTO 4 PORÇÕES TEMPO DE PREPARO 1H30 • O TEMPO DE GELADEIRA

Ingredientes

2 *maracujás*;
2 folhas de *gelatina incolor*;
4 g de *gelatina ágar-ágar*;
1 *goiaba* vermelha;
1 *mamão papaia* pequeno;
1 *abacaxi*;
2 *caquis rama forte*, sem pele nem sementes;
flores de erva-doce;
flor de mel (flor miúda e branca, com aroma de mel);
brotos de *hortelã*.

Modo de fazer

1. Faça um suco concentrado com os maracujás e leve ao fogo até ferver. Acrescente as folhas de gelatina previamente hidratadas.
2. Coloque em uma fôrma de aproximadamente 20 cm por 15cm e leve à geladeira por 4 horas.
3. Corte a gelatina em dadinhos de 0,5 cm por 0,5 cm e reserve na geladeira.
4. Corte a goiaba, o mamão e o abacaxi em cubos de 1,5 cm por 1,5 cm e reserve na geladeira.
5. Bata os caquis no liquidificador e coe. Reserve na geladeira.
6. Monte a sobremesa colocando duas colheres do creme de caqui no fundo do prato. Por cima, distribua as frutas, com os dados de gelatina ao redor. Finalize com as flores e a hortelã e sirva bem fria.