



Fachada do Zengo, em
Chinatown: templo
concorrido de
moderninhos em geral





O MODERNO MEXICANO

O FESTEJADO CHEF RICHARD SANDOVAL APRONTA MAIS UMA DAS SUAS. CRIA A FUSÃO DAS COZINHAS LATINA E ASIÁTICA E AVISA: VAI VIRAR MODA. GULA VAI AO RESTAURANTE HYPE DA CAPITAL AMERICANA VER O QUE É ISSO DE PERTO

POR CARLOS EDUARDO OLIVEIRA, DE WASHINGTON DC.



É sábado à noite em Washington e o Zengo, de Richard Sandoval, fervilha. Uma multidão de gente jovem e moderninha ocupa as mesas, enquanto outra leva espera no bar, que funciona como sala de espera. A casa é hype do momento. Estou num grupo de cinco pessoas, o que me anima quanto ao conceito do restaurante de dividir pratos – com certeza, extrairei boa noção do que Sandoval, de fato, é capaz de fazer. O clima do lugar, posso avaliar logo de cara, é ótimo.

Localizado em Chinatown, centro de Whashington DC, o restaurante é casual chic, com cores fortes na decoração. O detalhe curioso são enormes pedras, penduradas, pendendo do teto por correntes. Astral bacana – a trilha sonora vai de trip hop a house music.

Vem o cardápio. De cara, a boa surpresa: preços ótimos, provável efeito da crise econômica que bagunçou Tio Sam em 2009. E um aviso, no pé da carta, em letras garrafais. “Seguindo a tradição das culturas latina e asiática, criamos este menu para ser compartilhado. Por favor, passe adiante seu prato”. Sandoval explica: “É isso mesmo. Apostamos no ‘dar e tirar’ como um estilo de jantar.” Isto é,

você dá um pouco da sua comida e tira um pouco de quem está a seu lado. “Assim como a junção de sabores latinos e asiáticos cria uma nova e excitante comida, dividir os pratos que vem à mesa cria uma refeição diferente e dinâmica”, completa o chef.

Nascido na Cidade do México, Sandoval foi pioneiro em redefinir e colocar a gastronomia mexicana num degrau (ou mais do que um) acima. Hoje, à frente de um pequeno império que inclui casas de grande prestígio em Nova York, Washington DC. e Dubai, nos Emirados Árabes, está novamente na vanguarda, à frente de um dos mais interessantes crossovers de panelas em voga: a ponte entre a cozinha latina e a asiática. Pavimentada por ele mesmo.

“Por incrível que pareça, ambas tem muitos elementos em comum”, afirma. “Existe um blend vibrante, uma comunhão entre elas. Falo não apenas de sabores, mas também de ingredientes. Por isso, a aproximação entre ambas é mais que natural.” Veremos.

De entradas, pedimos os sushis Angry Zengo, mais tiraditos de atum. A constatação é que Sandoval não blefa: alguns dos sushis parecem saídos de barracas de rua da

INÉDITO, O CONCEITO ORDENA PARTILHAR A COMIDA - VOCÊ COME, PASSA O PRATO ADIANTE E RECEBE O DE QUEM ESTIVER À MESA



Do moderno sushi bar
saem criações sui generis
- bem na linha latino-
asiática do chef



Won ton tacos: origem mexicana com temperos de comida de rua chinesa





Cores berrantes e decor
com pedras penduradas
no teto: o Zengo é fashion





Cidade do México, por conta do teor de chipotle, a pimenta seca mexicana; já os ceviches, de algum noodle bar de Xangai, por conta do caldinho puxado no shoyu. Os pratos são coloridos, festivos e... spicy. Afinal, não poderia ser diferente, considerando a escola de quem os criou.

Sandoval conta que a gastronomia sempre esteve presente em seu DNA. “Meu pai era restaurateur, tinha duas casas. Com doze anos, eu já estava na cozinha. Mas antes disso, minha avó já me ensinava sobre os principais ingredientes mexicanos tradicionais. Aprendi muito com ela.” Após graduar-se no Culinary Institute of America, em Nova York, o rapaz mergulhou nos temperos e sabores da cozinha da terra natal. No fim dos anos 90, virou celebridade culinária na Big Apple, com as duas estrelas dadas pelo jornal The New York Times para o seu Maya, o que tornou a casa um must eat da cidade. Críticos, público, todos se rendiam ao seu imaginativo blend de comida mexicana “de raiz” com toques da moderna cozinha européia.

A partir do sucesso, não é exagero falar em comida mexicana na América antes e depois de Richard Sandoval. Até o cozinheiro colocar suas caçarolas em ação, a ideia

da cozinha que vinha além da fronteira resumia-se a tacos, nachos, burritos, pimentas. Muitos americanizados, os tais tex-mex, já eram consumidos em larga escala, é verdade, mas, ainda assim, distantes de esgotar todas as possibilidades gastronômicas neles contidos. E foi precisamente esse ângulo que o chef anteviu.

Movimento que parece fazer agora novamente, com a pegada latino-asiática do menu do Zengo. Como ícones representativos desse fusion, o cozinheiro destaca e elege seus dois personalíssimos favoritos. “A thai chicken empanada, com certeza, representa muito essa fusão latino-asiática.” Entre outro ingredientes, leva pimentões mexicanos com queijo de Oaxaca e mango-curry salsa no tempero. “É o exemplo acabado de um prato tradicional mexicano reinterpretado pela cozinha thai.” Outro bom exemplo, ele diz, é o achiote hoisin pork arepas, “espécie de panqueca com carne de porco que combina as cozinhas da Colômbia e da China”.

No menu há ainda misturas como o ótimo Zengo fried rice, arroz frito com carne de pato, de porco, camarão, ovo e vegetais – apesar do mix, o prato é “magro”, e descortina

NACHOS, BURRITOS, PIMENTAS: COM TOQUE EUROPEU, SANDOVAL TRANSFORMOU A COMIDA MEXICANA - E VIROU CELEBRIDADE



Thai chicken empanadas: a receita favorita do chef leva queijo de Oaxaca e mango-curry salsa



o sabor forte do arroz frito com especiarias e o frescor das verduras. O toque latino à receita chinesa vem através do tempero com pimenta doce. A variedade de opções no menu é considerável, o que revela o grau de experimentação do chef. Ele assegura que tanto a culinária latina quanto a asiática dividem também surpreendente número de receitas similares. “E não apenas isso: muitas de suas técnicas culinárias são altamente complementares, e abrem a porta para um sem número de novas preparações e possibilidades”. É isso, ele vaticina, que vem praticando ultimamente. E acha que vai fazer escola. “Com certeza estamos assistindo ao nascimento de uma nova tendência na gastronomia mundial. Assim como as novas cozinhas surgiram e evoluíram há muito tempo depois que os europeus viajaram para o Novo Mundo, novas cozinhas continuam a aparecer a partir da expansão de comunidades internacionais para outros países”, afirma, em referência ao sensível aumento do fluxo migratório de latinos e asiáticos nas últimas décadas. É, faz sentido. E, no prato, o resultado é soberbo – diferentes contrastes em química balanceada e perfeita.

IMPÉRIO E ESTRELAS

SUCESSO DO MODERN MEXICAN DÁ ORIGEM
A VÁRIAS CASAS – UMA DELAS COM
PLACIDO DOMINGO (SIM, O PRÓPRIO)

A parceria com o tenor surgiu em 2001, quando o chef reinventou a comida mexicana de praia.

A casa, Pampano, em Nova York, foi outra de suas crias a receber duas estrelas do *New York Times*, e foi votada pela revista *Esquire* como “um dos melhores restaurantes da América”. No mesmo ano, Sandoval foi nomeado um dos melhores chefs do ano, pela *New York Magazine*.

Hoje, equilibrando-se entre a cozinha e o escritório, o chef está à frente do Modern Mexican Group, do qual o Zengo, inaugurado em Washington, em 2005, faz parte. O cartel de 15 restaurantes inclui o Isla, em Las Vegas; e uma versão do Maya, em Dubai. Com uma filial também em Denver, Colorado, o Zengo acaba de abrir as portas em Nova York. Em agosto, é a vez de Santa Monica, na Califórnia.

O CHEF GARANTE: ALÉM DO SABOR, AS CULINÁRIAS LATINA E ASIÁTICA TEM EM COMUM RECEITAS E TÉCNICAS DE PREPARO



Give 'N' Take Salad, com
galinha e açúcar mascavo
mexicano: feita para
comer com as mãos