

Manaus na Bélgica

À frente do OAK Gent, o chef manauara Marcelo Ballardín está de olho na segunda estrela Michelin – e não abre mão de tulipas brancas em casa

POR DÉCIO GALINA



– O manauara Marcelo Ballardín viveu nos Estados Unidos, na Inglaterra e na Dinamarca antes de se estabelecer na Bélgica

A cena gastronômica europeia já estava de olho no chef manauara que ganhou destaque na cozinha de endereços icônicos do continente, como o 1 Lombard Street, em Londres, e o Geranium, em Copenhague. Em 2015, ano em que recebeu o título de melhor jovem chef de cozinha da Bélgica (onde mora há dez anos), Marcelo Ballardín inaugurou o OAK Gent. Desde então, a dedicação na apresentação do menu degustação rotativo (hoje com 14 pratos) e as combinações inusitadas de aromas e sabores levaram, em apenas dois anos, ao reconhecimento da estrela Michelin – primeira vez que um chef brasileiro a recebe no exterior.

A semente para esse sucesso foi lançada em 2009, quando trocou os Estados Unidos pela Inglaterra para estudar na Le Cordon Bleu, de Londres. Foi na melhor escola do mundo de culinária clássica francesa que caiu a ficha. “Abrir um restaurante nunca foi minha intenção, mas, ao cozinhar e viver a realidade dos grandes restaurantes, entendi que aquele seria o meu caminho.”

Restaurante de 35 lugares com cozinha moderna, forte influência oriental e cerca de dois meses de espera para conseguir uma reserva, o OAK Gent integrou, em 2019, a lista *50 Best Discovery* (com os melhores restaurantes do mundo), e, no ano passado, ficou entre os recomendados da lista Europe Top100+ da OAD (sigla para Opinionated About Dining), organizada pelo norte-americano Steve Plotnicki. Marcelo Ballardín também é sócio do restaurante belga DOOR 73, *a la carte*, muito sofisticado, com uma proposta mais direcionada a famílias. Na puxada rotina, consegue arranjar tempo para participar (e ganhar!) de reality shows na Europa e na Ásia. A seguir, trechos da entrevista com o chef Ballardín, que esteve no Brasil no fim de janeiro, encerrando um hiato de oito anos.

Forbes O que seus pais faziam em Manaus quando você nasceu?

Marcelo Ballardín Meus pais vendiam ovos na feira. Depois disso, meu pai virou garimpeiro em Rondônia, e minha mãe, dona de casa. Aí, quando completei 17 anos, meu pai conseguiu uma oportunidade fora do Brasil, como gerente de um hotel em Orlando [Flórida, EUA]. Toda a família foi junto.

Na infância, o que sonhava em ser quando adulto?

Como sonho de muitas crianças brasileiras, sonhava em ser jogador de futebol. Depois, pensei em seguir para o lado da música porque curti muito guitarra. Aliás, curto até hoje.

Como foi sua formação?

Terminei o segundo grau no Brasil, trabalhei como lavador de pratos e arrumador de quartos nos Estados Unidos até começar um trabalho de RH onde fiquei por um bom tempo. Na Europa, fiz faculdade de biologia, mas só dois anos, quando decidi me dedicar à gastronomia. Passei por muitos países da Europa, mas só morei na Inglaterra, na Dinamarca e na Bélgica, onde construí a minha história na gastronomia.

Qual foi a principal lição aprendida em Le Cordon Bleu?

O que aprendi de fato foi a disciplina. Apesar de muitas pessoas acharem que um curso reconhecido é o mais importante para a formação do chef, discordo de tudo isso. Eu vejo que a mão na massa faz uma grande diferença. É claro que estudando a teoria a gente aprende uma base do que se deve fazer na cozinha, mas quando você vai trabalhar nos restaurantes a história é outra.

No restaurante OAK Gent, o que remete ao Brasil?

O que lembra um pouco do Brasil é o caldinho de feijão, famoso por aqui. Além disso, a música sempre dá com um toque brasileiro.

Do que sente mais saudade da cidade onde nasceu?

Sinto muita falta da comida regional como o tacacá, o peixe tambaqui, tucumã... Nossa, isso faz muita falta na minha vida – e nessa vinda ao Brasil consegui matar a saudades!

Como se sente ao ver as notícias da tragédia que está acontecendo em Manaus por causa da Covid-19?

Esse tipo de notícia me deixa sem palavras. Como um país desse tamanho é gerenciado desse jeito? Como uma cidade desse porte não tem um estoque de oxigênio? Fico muito frustrado ao voltar para cá e ainda ver que o Brasil carece de estrutura.

Qual é a sua grande meta profissional em 2021?

Este vai ser um ano muito importante não só



para a gastronomia, mas para o mundo todo. Penso que a minha maior meta neste momento é dar o meu melhor para fazer com que a pandemia acabe logo. A gente precisa se conscientizar para trabalhar em conjunto contra essa doença. Só assim conseguiremos fazer com que os nossos outros sonhos se realizem.

O que mais gosta de fazer no tempo livre em Gent? O que destaca na cidade?

Meus principais hobbies são fazer crossfit na rua e tocar guitarra. Mas tem uma coisa que é muito comum na Bélgica e que eu gosto muito de fazer, que é reunir amigos no domingo para tomar um bom *brunch*. Eu também gosto muito de passear no mercado das flores nos domingos de manhã. Gosto muito de ter em casa tulipas brancas!

– Os pratos servidos no OAK Gent têm forte influência oriental, como esse bacalhau com caviar

JHSF



CJ
FOOD

O MELHOR DA
GASTRONOMIA
NA SUA CASA
EM APENAS
UM CLIQUE.

FOTO: DIVULGAÇÃO

FAÇA O
DOWNLOAD
AGORA MESMO



Disponível na
App Store

Disponível no
Google play

