D.O.M. é eleito 7º restaurante do mundo

Além de agraciar casa de Alex Atala, revista britânica "Restaurant" inclui outros dois brasileiros entre os cem mais

Dinamarquês Noma lidera novamente o ranking; dos nacionais, Fasano ocupa o 59º lugar e Maní, o 74º

MARÍLIA MIRAGAIA
DE SÃO PAULO

Ontem, em Londres, em uma noite singular para brasileiros, o restaurante D.O.M., de Alex Atala, foi eleito o sétimo melhor do mundo de acordo com o ranking elaborado pela revista britânica "Restaurant".

É a primeira vez que um brasileiro entra nesse top ten. Atala saltou 11 posições desde o ano passado —ao todo, de 2006 para cá, foram 43 degraus galgados.

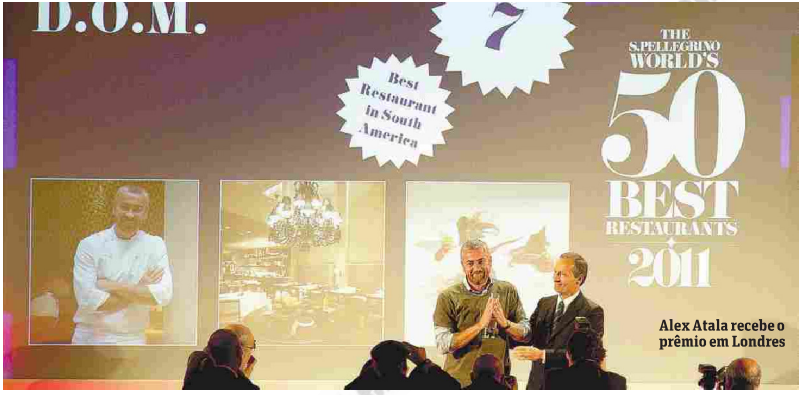
Outra surpresa da lista —que enumera cem estabelecimentos, dentro os quais 50 têm destaque— foi o retorno do italiano Fasano, do restauranteur Rogério Fasano, ao ranking. Ele passa a ocupar a 59ª posição.

Além disso, o Maní, conduzido pelos chefs Helena Rizzo e Daniel Redondo, estreou no 74º lugar.

A participação dos sul-americanos, que nunca estiveram tão bem representados, foi engrossada pelo restaurante peruano Astrid y Gastón, do chef-celebridade Gastón Acurio.

A casa alcançou a 42ª classificação —para ilustrar, está três lugares acima do Plaza Athénée, de Alain Ducasse, na França.

Bruno Figueiredo/Folhapress



Alex Atala recebe o prêmio em Londres

Repetindo o feito do ano passado, o dinamarquês Noma, conduzido pelo jovem René Redzepi, volta ao topo com sua cozinha inventiva, apoiada em ingredientes nórdicos (como peixes e cogumelos).

Na sequência, surgem duas casas espanholas, El Celler de Can Roca (de Joan Roca) em segundo lugar, e Mugaritz (de Andoni Luis Aduriz), em terceiro.

Vencedor recorrente, o inglês Fat Duck, liderado por Heston Blumenthal, caiu para o quinto lugar. Ficou atrás da casa italiana Osteria Francescana.

Um dos chefs mais cultuados do mundo, o espanhol Ferran Adrià esteve, pela primeira vez em nove anos, ausente da lista. Em 2010, ele já havia feito um discurso de despedida —seu El Bulli tem fechamento programado para os próximos meses.

Realizada anualmente, a premiação The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants, que completa dez edições em 2011, avalia estabelecimentos em todo o mundo.

Para chegar ao resultado final são compilados votos de um quadro de jurados composto por um grupo com mais de 800 participantes —entre críticos, jornalistas, chefs e personalidades ligadas à área.

O crítico da **Folha** Josimar Melo é membro do júri e do comitê organizador.

OS MELHORES DO MUNDO

Segundo ranking da revista britânica "Restaurant"

	Restaurante	País
1	Noma	Dinamarca
2	El Celler de Can Roca	Espanha
3	Mugaritz	Espanha
4	Osteria Francescana	Itália
5	The Fat Duck	Reino Unido
6	Alinea	EUA
7	D.O.M.	Brasil
8	Arzak	Espanha
9	Le Chateaubriand	França
10	Per Se	EUA
...		
42	Astrid Y Gastón	Peru
...		
59	Fasano	Brasil
...		
74	Maní	Brasil

› ENTREVISTA

"D.O.M. nunca foi barato, nem o mais caro"

LUISA BELCHIOR
ENVIADA ESPECIAL A LONDRES

Em Londres para o anúncio, Alex Atala falou à **Folha** do resultado.

★

Folha - Hoje é preciso uma semana para conseguir reserva no D.O.M. O que muda depois de entrar no top 10 da revista?

Alex Atala - A gente não está preparando nada. Sei que logo depois da premiação fica mais cheio, mais difícil de conseguir reserva. Mas espero que não mude em nada. Não quero que o D.O.M. seja maior do que é.

O restaurante cobra R$ 400 pelo menu-degustação de oito pratos. A premiação pode aumentar os preços?

Nunca mudaram. O D.O.M. nunca foi um restaurante barato, nem o mais caro da cidade. Vai continuar assim. A gente sabe que o D.O.M. hoje já é um restaurante caro comparado internacionalmente. Mas o Brasil é mais caro em tudo: roupas, carros. Não vivo em um país diferente dos outros brasileiros.

Fonte: Folha de S.Paulo, São Paulo, 19 abr. 2011, Cotidiano, p. C4.