

MOCOTÓ - DO SERTÃO PARA O MUNDO

O Mocotó é um restaurante de comida sertaneja, fundado em 1973 por José de Almeida e hoje dirigido por seu filho, Rodrigo Oliveira, Chef do Ano e um dos 100 brasileiros mais influentes, segundo a revista Época. Está localizado na Zona Norte de São Paulo, e foi eleito recentemente o 16º restaurante da América Latina pela revista britânica Restaurant.

Nem releituras, nem caricaturas. Comida original, verdadeira, autêntica. O legado de seu pai, José de Almeida, que abriu o empório nordestino em meados da década de 70, pode ser entendido como a receita do sucesso do Mocotó Restaurante e de seu chefe, Rodrigo Oliveira, apontado por diversas publicações, incluindo a revista Elle do Japão, como um dos mais influentes jovens chefes do mundo.

Depois de figurar como um dos melhores restaurantes de São Paulo, no começo de agosto apareceu em uma lista da revista norte-americana “Newsweek”, que elencou os 101 melhores lugares para se comer no mundo.

“Fazer cozinha brasileira pra mim é fazer a comida do sertão, que é o meu chão e o de minha família”, diz o chef, evocando a história de José Oliveira de Almeida, nascido em 1938 em Mulungu, vilarejo do sertão pernambucano e seu grande mentor até os dias de hoje.

Hoje, um dos destinos mais procurados por críticos internacionais, chefes e amantes da cozinha, o Mocotó, segundo a 50th Best Restaurants in the World, associação que elenca os melhores restaurantes do mundo, não é apenas um restaurante que serve comida brasileira. “É comida brasileira de verdade, onde os convidados podem ter uma experiência única, cozinha superior e coquetéis especiais numa atmosfera de calor e hospitalidade”

Para os daqui, uma ligação entre passado e futuro da comida brasileira, ainda segundo a associação, para estrangeiros um lugar para se conhecer sabores intensos, cores e texturas que revelam a melhor, mais original e sincera gastronomia que o país pode oferecer.

Uma experiência que está a disposição de todos, num restaurante que acolhe a todos os paladares, níveis sociais e culturais, de forma inclusiva e democrática, numa cozinha que, como define Rodrigo Oliveira é feita com a alma, os olhos no mundo e os pés sempre firmados no sertão que o inspira e alimenta todos os dias - “seu chão” como afirma. Sorte dos amantes da grande cozinha, pois, neste lugar se leva a efeito a afirmação de Guimarães Rosa, para quem “o sertão é o mundo”.