



NELITA





TÁSSIA MAGALHÃES

LA REVOLUCIÓN FEMENINA DE UNA CHEF BRASILEÑA

ES UNA DE LOS CHEFS MÁS IMPORTANTES DE AMÉRICA LATINA, SU RESTAURANTE NELITA FIGURA EN EL LUGAR 25 DE LOS 50 BEST DE LATAM Y SU EQUIPO DE COCINA ESTÁ CONFORMADO SOLO POR MUJERES. TÁSSIA MAGALHÃES, QUIEN RECENTEMENTE VISITÓ CHILE, HABLA DE SUS INICIOS EN LA GASTRONOMÍA Y DEL PODER FEMENINO EN LOS FOGONES.

Por Juan Luis Salinas T.



En el barrio de Pinheiros, uno de los sectores más bohemios de São Paulo, la calle Ferreira de Araújo llama la atención porque ofrece la posibilidad de realizar un mini-tour gastronómico por la concentración de restaurantes, panaderías y cafés que alberga. En una de las primeras cuadras, cerca de la avenida Pedroso de Moraes, hay un lugar que llama la atención: un restaurante de fachada verde pistacho, con un elegante comedor con paredes de ladrillo a la vista y banquetas de cuero. Se llama Nelite.

A primera vista, el restaurante parece pequeño, pero es uno de los nuevos gigantes de la escena culinaria paulista y el dominio de Tássia Magalhães, una de las chefs más talentosas de Brasil.

Nelite no solo destaca por proponer una cocina italiana delicada y original (pero sin pastas clásicas), también porque desde que se inauguró en mayo de 2021 ha cosechado premios. Antes de que se cumpliera un año de su apertura, entró al ranking de los 50 mejores de América Latina de 2022 con el puesto 39 y el año pasado quedó en el lugar 25. Tássia Magalhães, quien ya fue nombrada por Forbes Brasil como una de las 30 personas menores de 30 años más influyentes en 2015 cuando trabajaba el restaurante Pomodori, el año pasado fue elegida por el premio francés La Liste como uno de los nuevos talentos de la gastronomía.

Pero no son los únicos detalles que hacen destacar su estilo de cocina.

La mayor revolución de Magalhães es optar por un equipo compuesto solo por mujeres. Son once las cocineras que se encargan de preparar buñuelos de pulpo o las croquetas de tomate; platos principales como risotto, pescado y carne. O las pastas artesanales como los agnolotti de cabra con limón confitado y miel, y un menú especial que desarrolla con su equipo cada temporada.

—En cada menú, yo intento pensar en una historia para contar a los comensales, porque yo no solo creo hacer un plato especial, me gusta que cada preparación diga algo más, que signifique algo importante.

Tássia Magalhães está en una sala del restaurante Karai By Mitsuharu, en el Hotel W donde dará inicio al ciclo de cenas llamado "Conexión Nikkei", en donde participan reconocidos cocineros latinoamericanos.

Termina marzo. Es jueves y hace cuatro días llegó a Chile, porque quería aprovechar el viaje para recorrer junto con su pareja y socio, el sommelier Danyel Steinle, algunas viñas cercanas a Santiago. También aprovechó para reunirse con algunos chefs nacionales como Rodolfo Guzmán, Nico Tapia, Javier Avilés, Benja Nast y Antonio Moreno.

—Se reunió solo con chefs hombres.

“QUIERO QUE MÁS MUJERES LLEGUEN AL TOP Y QUE REALICEN SUS PROYECTOS. ES MI OBJETIVO EN NELITA, TRABAJAR Y FORMAR MUJERES PARA ESTAR EN CABEZANDO COCINAS, NO PARA ESTAR ABAJO”.

—Sí, porque son pocos los chefs mujeres que tienen acá, aparte de Carolina Bazán. Pero eso es un problema mundial. Es cierto que cada vez hay más mujeres en las cocinas de grandes restaurantes, pero hay muy pocas oportunidades para que lleguen al top y destaquen como líderes. Porque en la cocina argentina casi no hay mujeres. En Perú hay algunas.

—En Brasil hay varias...

—Sí, pero todavía son pocas. Helena Rizzo, Janaína Rueda, Luana Sabino y Manu Buffara, pero aún falta.

—Por eso fue su opción de solo tener mujeres en su cocina.

—Como dije, quiero que más mujeres lleguen al top y que realicen sus propios proyectos. Este es mi objetivo en Nelite, es trabajar y formar mujeres para estar encabezando cocinas, no para estar abajo.

En el salón, sin embargo, hay hombres que trabajan en atención al cliente y está su pareja, el sommelier Danyel Steinle, quien ha seleccionado un carta de vinos de naturales y orgánicos.

Tássia Magalhães tiene 36 años, pero comenzó su carrera antes de los 20 cuando llegó como aprendiz a los fogones de Pomodori, un restaurante italiano entonces regentado por el chef Jefferson Rueda, quien ahora dirige las cocinas de Casa do Porco Bar, en el centro de São Paulo y que el año pasado se integró al listado de los 50 mejores restaurantes del mundo. Bajo la mirada de Rueda,



FOTOGRAFÍAS DE ESTUDIO MIO

Magalhães empezó como becaria y salió como socia del negocio, donde trabajó durante casi diez años.

—Cuando Jefferson salió para abrir su propio restaurante, yo me quedé y después de dos años me torné en la chef del restaurante. Entonces, siempre he trabajado con hombres, ahí tenía como 25 hombres en la cocina. Era una locura. Por eso cuando estaba planeando abrir mi propio restaurante, mi casa, me dije: quiero trabajar con mujeres, quiero hacer que las mujeres realmente crezcan dentro de cocinas profesionales.

Magalhães comenta:

—Yo también vengo de una familia de 7 mujeres, mi madre tiene 6 hermanas, y todas son mujeres fuertes, trabajadoras y emprendedoras. Creo que fueron y son ejemplos para mí.

Magalhães habla con calma y una sonrisa casi tatuada. Es muy delgada y sus manos se mueven rápido mientras revisa unas ostras que incluirá en el menú que esta noche presentará en Santiago en conjunto con el chef ejecutivo de Karai, Sebastián Jara.

Antes de la pregunta sobre su elección de la cocina como profesión, ella aclara:

—No tengo esa historia de que aprendí con mi abuela. Eso es como tan normal en la historia de los chefs. Pero yo no tengo esa experiencia. A mi papá le gustaba cocinar, pero no cocinamos mucho juntos. Mi mamá siempre estaba trabajando, entonces no tengo memoria de cocinar algo con mi mamá.





Magalhães nació y creció en Guaratinguetá, una ciudad a 180 kilómetros de São Paulo. Cuando era una adolescente, uno de sus pasatiempos era reproducir las recetas que veía en el programa de televisión de Palmirinha Onofre, una legendaria cocinera que batía récords de sintonía en Brasil.

— Me acuerdo que llegaba de la escuela y me sentaba frente a la televisión para ver las recetas y trataba de hacer algunas... Me gustaba mucho la parte de pastelería.

Pero solo lo miraba como un pasatiempo. Cuando terminó la secundaria, se matriculó en una facultad de derecho de su ciudad. Aunque le gustaba la carrera, no se sentía totalmente satisfecha. Fue su padre quien le dio el empujón para cambiar de profesión.

— Me compró unos libros para ayudarme a comprender la gastronomía.

Al año siguiente se matriculó en el Hotel Escola Senac Campos do Jordão, una ciudad de montañas cerca de São Paulo, de donde egresó en 2009. Luego se fue a São Paulo para realizar su práctica y decidió hacer un viaje para trabajar en distintos restaurantes de Europa. Vivió un año en Dinamarca y trabajó en restaurantes como Geranium, con tres estrellas Michelin. Además de pasar Kadeau, Amass y la confitería Summerbir. También tuvo una breve temporada en la cocina de Noma, varias veces elegido el mejor restaurante del mundo.

De regreso a Brasil, se integró a Pomodori, donde se enamoró de la cocina italiana y la convirtió en la base de su trabajo. Empezó como pastelera, algo que siempre disfrutó, pero siempre estaba atenta al movimiento en la caliente cocina. A los 23 años se hizo cargo del restaurante hasta 2018.

Ese año murió su padre y Tássia Magalhães se cuestionó su lugar en la gastronomía. En ese momento apostó por proyectos propios, como Riso.e.ria, especializada en arroz. El local hoy está cerrado, pero planea reabrirlo. También inició una panadería y pastelería que llamó Mag (diminutivo de su apellido en español, Magallanes). Entonces, Magalhães es una panadería. Ahí también solo trabaja con mujeres.

En paralelo, empezó, ese 2018, a delinear Nelita, que bautizó así en honor a su madre.

— ¿Y por qué decidió ese riesgo?

— Tenía una pasión y una certeza muy grande... No buscaba conseguir solo éxito, también quería hacer cosas grandes para otras personas también. Recuerdo que mis inicios en São Paulo no fueron fáciles. Trabajé mucho, salía de mi casa como a las siete de la mañana, llegaba al restaurante a las 09:00 y me quedaba ahí hasta las 02:00 de la mañana. Me gusta hablar sobre eso, porque me encanta pensar en todo lo que pasé, en todo mi camino.

El primer menú que Tássia Magalhães desarrolló para Nelita fue colaborativo. Mientras pensaba qué hacer, empezó a mirar a las mujeres que la acompañaban en la cocina y se preguntó: ¿por qué estas chicas están acá?, ¿qué las llevó a elegir la cocina como su profesión? Entonces, las reunió en una mesa y les pidió a todas que escribieran una carta donde contaban algo de su historia personal, cuáles eran sus recuerdos de la cocina y por qué decidieron trabajar en esto.

— Cuando empecé a leer, wow, fue increíble. Eran cosas que muchas veces nunca habían hablado con otras personas ni reflexionado. Así creé un menú basado en cada una de las cocineras que estaban conmigo. Había una chica que creció en Minas Gerais y recordaba que su mamá tenía como un horno con leña en su casa en el que cocinaba, de esa idea creamos un ravioli con elementos de su tierra que después llevábamos a la mesa del cliente con un pequeño horno ahumado con leña... Yo también me puse a contar mi

Tássia Magalhães, una de las chefs más talentosas de Brasil y de Latinoamérica.



historia, los productos que comía, los productos que son muy importantes para mi familia.

— ¿Cómo fue el proceso de selección de las mujeres que integran su equipo?

— No fue muy fácil, porque estábamos saliendo de la pandemia y estaba muy difícil buscar personal. Sabía que si estaba como difícil para todos que trabajan con hombres y con mujeres, para mí era peor, porque yo solo me concentraba en un 50%. Pero logré armar un grupo de mujeres muy diversas, con edades que van desde los 23 a los 36 años. Muchas estudiaron otra cosa antes de llegar a la gastronomía, pero todas son profesionales.

Esa dificultad inicial para reclutar mujeres para su equipo ya no existe. Magalhães comenta que ahora muchas chefs y cocineras nos buscan y quieren integrarse al equipo de Nelita.

— El clima de nuestra cocina es diferente, la energía de cocina también. Siento que se ha ido creando un ecosistema en mi cocina que nunca he visto en otro lugar.

— ¿Cuál fue la opinión de los críticos y de los otros chefs cuando anunció que solo trabajaría con mujeres?

— En el inicio, supongo que creyeron que estaba haciendo marketing, pero ahora cuando ven los resultados de Nelita y miran una cocina organizada silenciosa, sin estrés y respetuosa, entienden mi idea.

— ¿Cree que en la cocina internacional existe un prejuicio hacia trabajar con mujeres?

— Me parece que hay una idea de que las mujeres son más emocionales, no tienen demasiada fuerza. Esta es una cosa un poco machista. Pienso que si con mujeres se puede trabajar en pastelería, en los hornos o en la estación de frío... Esa idea de que las mujeres tienen que estar solo en pastelería o en el garden, porque son más delicadas, es absurda, es una mentira, y lo demostramos en Nelita, donde se toman la cocina... Yo soy muy fuerte —dice con una sonrisa y muestra un brazo delgado pero muscularo. Después, agrega:

— Y está el temor de que si una mujer está embarazada, no puede estar en la cocina, y luego, cuando tiene hijos, no regresa a trabajar. Pero tengo la certeza de que las mujeres tienen una inteligencia emocional muy superior a los hombres, y eso funciona para el trabajo en equipo. Y sobre el tema del embarazo y de que necesita estar un tiempo afuera, no me parece un problema. Nada cambia la vida de cocina, se puede continuar trabajando. Ocurre lo mismo con los hombres chefs que pueden tener hijos y nada cambia en su cocina.

— ¿Y en su equipo hay madres?

— Sí, mi jefa de producción tiene 25 años y es mamá. Y está siempre puntual, responsable, hace cosas.

— Si tuviera que describir su cocina, ¿cómo lo haría?

— Creo que es delicada. Intento tener una cocina con mucho sabor. Para mí, lo más importante es pasar este sabor a los comensales. No sacas nada con tener platos muy bellos y que parezcan increíbles, pero cuando se pone a la boca, solo hay una frustración. Lo que busco es una cocina rica de sabor, muy delicada y muy femenina.

— ¿Las bases son italianas o no?

— Tengo mi base de cocina italiana, pero todos los productos son brasileños. Tampoco hago relecturas de platos brasileños. No digo acá tenemos un carbonara revisitado con toques amazónicos.

— Ahora que usted está en Chile, ¿quién está en Nelita?

— Mi brazo derecho, que es Julia, pero yo tuve a otra que también trabajó en Nelita durante cuatro años. Eso es buenísimo, porque precisamente esa era la idea. Y creo que Julia, Julia Donar, ese es su nombre, está haciendo un trabajo lindo con nosotros, va a abrirse camino y pronto será una nueva chef que brille en Brasil. ■

ESTUDIO MO



“NO SACAS NADA CON TENER PLATOS MUY BELLOS, PERO CUANDO SE PONE A LA BOCA, SOLO HAY UNA FRUSTRACIÓN. LO QUE BUSCO ES UNA COCINA RICA DE SABOR, MUY DELICADA Y MUY FEMENINA”.

ESTUDIO MO

