

Sabores do oriente

Na semana do Dia do Sushi, o **Divirta-se mais** recomenda seis restaurantes que oferecem cardápios refinados para o paladar brasileiro

Isabela Berrogain

Andrés Ruiz*

A culinária japonesa chegou ao Brasil há pouco mais de um século e, após 100 anos de interação com a gastronomia brasileira, se tornou uma combinação entre a cultura dos dois países. Atualmente, o consumo da comida japonesa — uma das culinárias que mais crescem no gosto dos brasileiros — tem sido alvo de altas demandas, se tornando difundida em todos os públicos, incluindo crianças e idosos. “A culinária japonesa está ficando cada vez mais popular, mais enraizada na nossa cultura”, opina Gabriel Milfont, proprietário do Shoio Sushi Lounge.

Historicamente, a gastronomia nipônica é amplamente representada em terras nacionais. “Em Brasília há de se notar que na década de 1960, com a inauguração da cidade, vieram muitas famílias japonesas justamente para prover alimento e plantio. O Brasil é o país que tem a maior comunidade japonesa fora do

Diversidade de sabores um um toque japonês do restaurante Hanã

CB/DA.PRESS



Japão, e Brasília tem muita representatividade nisso”, pontua o sócio fundador do Sumô, Enozor Jr.

“Tentamos trazer o melhor da culinária

existente no outro lado do globo de forma acessível, combinado com um atendimento focado no cliente, uma autêntica experiência para o

público brasileiro”, garante Rafael Lago, sócio do Nazo Japanese Food.

Comemorado em 1º de novembro, o Dia do Sushi celebra o prato típico mais