



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Uma embaixadora sansei entre nós

Criada no interior de São Paulo, ela largou a faculdade de medicina da USP por sentir falta de desenvolver seu lado mais artístico em múltiplos interesses, como flores, artes e animais. Daí conseguiu vaga como assistente do estilista Fause Hatten e passou a participar das criações de coleções. Ainda não satisfeita, deixou também a moda e, aos poucos, foi migrando para ... cozinha.

Esta é a história da chef Telma Shiraiishi (foto), que em 2007 abriu o Aizomê, onde se destacou a ponto

de conquistar o título de Embaixadora para Difusão da Cultura e Culinária Japonesa, concedido pelo governo japonês. Ela é a primeira profissional brasileira e uma das raras mulheres no mundo a receber essa honraria. Sua incrível culinária poderá ser apreciada a partir de hoje até domingo no Taste Festival, que realiza no Pontão do Lago Sul, a segunda e última rodada na cidade.

Premiada internacionalmente na categoria Best Reinvention do ranking 50 Melhores Restaurantes da

Fotos: Rafael Salvador/Divulgação



América Latina 2021, por ter concretizado um novo Aizomê na Japan House São Paulo, a chef, neta de japoneses, vai preparar um menu de cinco pratos, a partir do

sunomono de vieira, que vem na concha com molho de umê (ameixa japonesa) e vegetais crocantes (R\$ 35) e do tekkadon, arroz temperado para sushi apresentado

em duas versões: coberto por fatias de atum, algas e ovas e a vegana, com tomate curado, algas e esferas de cenoura e gengibre. Ambos saem por R\$ 45 cada.

Pratos exclusivos

Não faltará o queridinho do público brasiliense, que ama comida oriental: camarão crocante (foto acima) empanado em flocos de arroz ao molho picante (R\$ 35). O prato exclusivo que Telma traz para o evento é um shoyu ramen, macarrão em caldo temperado com barriga de porco braseada, broto de bambu e cogumelo (R\$ 40).

Chefs da cidade também elaboraram receitas especiais, como Marcelo Petrarca, dono do Lago e do Bloco C, que optou por uma criação típica espanhola, semelhante à paella,

para desenvolver Fideuá (foto E) de linguicinha com mascarpone caseiro e farofa de limão siciliano (R\$ 35). Já o chef Gil Guimarães, um apaixonado pelos ingredientes do cerrado, elaborou o Arroz Território

(foto D), que será servido amanhã e domingo, no almoço feito na hora com arroz molhadinho vermelho com cogumelos, carne de lata, linguíça, ovo caipira, pimenta de macaco e castanha de baru (R\$ 35). O chef

do Le Birosque, Luiz Trigo, defende o Pãoressesmo, uma focaccia de torresmo com polpetinha de porco à milanesa em meio de cebola tostada (R\$ 25).

Os destaques da noite de hoje são o chef Lucas



Fotos: Taste Festival/Divulgação

Corazza, do GNT, executando uma sobremesa com sabores do cerrado, às 19h; o chef Leo Hamu, que ensinará um Joelho de Porco Artesanal, às 20h30 e, no mesmo horário, em outro espaço o chef dinamarquês Simon Lau, do Aquavit fará um tributo a Goiás Velho, usando cajá num sorbet acompanhado de bolo de arroz, crocante de mel e castanha de pequi com sorvete de baunilha pompona silvestre.

Santander, que promove o evento com a empresa IMM, disponibiliza transfer gratuito para o Pontão com ponto de embarque e desembarque no Deck Brasil, QI 11 Lago Sul.