



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

## Um golpe de sabor

Você não precisa ser japonês para fazer o melhor sushi, nem italiano para servir a melhor macarronada, tampouco alemão para preparar o soberbo Joelho de Porco. De todas as nacionalidades surgem craques em quaisquer segmentos: da gastronomia ao esporte. Exemplo disso, é um gaúcho, de nome italiano, que mora no sul do país e se tornou perito na culinária japonesa, a ponto de obter certificação do Sushi Skills Institute (AJSA) e vencer concursos organizados pelo Instituto Internacional de Culinária do Japão. Ele se chama Jonas Roso (foto), tem 50 anos, dos quais 25 dedicados à cozinha oriental.

“Eu tive de esperar seis meses

para trazer o chef Roso, um dos melhores do país, para implantar com sua enorme expertise o Harái Japanese Food”, revelou o empresário Sandres Almeida, proprietário do novo restaurante de gastronomia japonesa, que abriu no Sudoeste. O nome em japonês significa golpe na prática de artes marciais. No mesmo espaço funcionou o Hajime.

Em 2007, Roso se instalou na Serra Gaúcha onde trabalhou em diversos restaurantes até abrir em Gramado o Takumi, em 2016. Além de sua própria casa, também presta consultoria. De acordo com o contrato feito com o Harái, o chef virá a Brasília a cada dois meses.

## Experiência sazonal

A atração da casa é o omakase, sequência de 12 pratos (R\$ 358,90), quase todos autorais elaborados em função da disponibilidade dos ingredientes da temporada. São pequenas porções permitindo que você desfrute cada sabor, como o das ostras frescas realçado com o das ovas de salmão. Edamame, que é vagem, vem adocicada com mel e amêndoas e polvilhada com flor de sal provocando um contraste inesquecível.

Harumaki traz rolinho primavera crocante recheado com camarão, acompanhado de geleia de pimenta num toque de intensidade. Vieiras são outro ponto alto da degustação. Vêm grelhadas servidas com purê cremoso de edamame e molho cítrico,

enquanto o atum tem mais de uma interpretação, como tartare ou com figo e molho sumissô.

A ostra também pode vir grelhada enrolada em bacon com molho de goiabada e pimenta coreana. Até lagosta faz parte do banquete. Com purê de moranga cabotia o crustáceo fica ainda mais delicioso maçaricado sobre manteiga trufada. Quase todos os pratos podem ser pedidos individualmente no cardápio regular. Destaque para o niguri de carapau, o camarão empanado e frito, que se torna crocante, e o atum com foie gras servido sobre pedra de sal.

Harái funciona de terça a domingo para almoço e jantar na CLSW 100, Bloco A, Loja 1. Telefone: 99902-6219.

FOTOS: LIANA SABO/CB

