



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Futuro vem da Ásia

Quando desembarcou em Brasília, na década de 1970, para assumir as caçolas da Embaixada do Japão, o chef Ryozo Komiya, nascido em Tóquio, ao abrir seu próprio restaurante não encontrou concorrência. Pelo contrário, estava praticamente sozinho, porque comida japonesa não fazia sucesso. Ainda assim, Komiya San, como era conhecido o chef desbravador, vaticinou: “Esta será a culinária do futuro”, lembra o filho Cristiano, chef do New Koto, herdeiro da mais pura linhagem nipônica.

Quatro décadas mais tarde, a previsão se confirma: não se passa um mês sem que a cidade receba uma operação da gastronomia japonesa. Além da tradição da cozinha nipônica, outras influências orientais estão presentes — chinesa, tailandesa e coreana —, como no mais recente lançamento, que atende pela sigla NK Sushi, de Nanko, como era o nome do japinha que existia no Gilberto Salomão.

Fotos: Liana Sabo/CB/D.A Press - Amitié/Divulgação - Arquivo Pessoal



Sandra, Paulo Yu, William Chen e Kiko Pimenta à frente do NK, novo templo de gastronomia asiática no Lago Sul



Ao reestruturar a casa com mais vigor, no andar de baixo do Bloco C da QI 7, Lago Sul, o empresário Kiko Pimenta entregou a confecção dos sabores a dois craques de origem chinesa: William Chen, chef executivo, responsável

pelos pratos quentes; e Paulo Yu, que prepara o cardápio frio — a mulher, Sandra Tanabe, é sócia da casa. Antes de alçar voos até no exterior, Chen foi fundador do Babel ainda enquanto a mãe, Dona Fen, tocava o Taiwan, na 413

Sul, que virou o empório La Palma. Paulo, formado na Unieuro, trabalhou no Naoum, Ichiban, Grande Muralha e abriu o Ayumi na 103 Sul. Os dois têm história comum: são filhos de emigrantes vindos de Taiwan, a China insular.