

CORREIO INDICA

Sushi cabe em qualquer menu

Com o gene da cozinha nas veias, Moisés Pacífico desenvolveu uma carreira de estudo e prática no mundo da gastronomia japonesa. Atualmente, o chef é sushiman do Chamas Grill

Isabela Berrogain

Filho de cozinheira, Moisés Pacífico cresceu com referências das culinárias mineiras e goianas. Os caminhos, no entanto, o levaram para o ramo da comida japonesa. O chef começou de forma despretensiosa, fazendo sushi para família e amigos, e, quando se deu conta, já

havam passado 10 anos de aventura pela gastronomia asiática. Em 2020, decidiu abrir um delivery — Sushi Genki Dama, dando início à uma carreira no ramo.

Após experiências na Churrascaria Buffalo Bio e no Sushi Master Food, Moisés trabalha no restaurante Chamas Grill, localizado no Taguatinga Shopping. “Fico feliz de poder idealizar os

ARQUIVO PESSOAL



Atualmente no Chamas Grill, Moisés Pacífico coleciona certificados no ramo da gastronomia japonesa

sushis que serão servidos, além de escolher meus insumos favoritos, utilizando as melhores marcas”, conta. Lá, o bufê de comida japonesa funciona a partir das 18h, e a casa também oferece a possibilidade de o chef atender a pedidos especiais dos clientes.

Além dos sushis, o menu da casa oferece ao público uma extensa variedade de

opções, que vão de cortes de carne a pizzas. “É interessante, pois o restaurante conta com uma diversidade de ingredientes que posso utilizar. Tenho muita coisa à disposição e tudo com muita qualidade”, pontua o chef.

“O restaurante é um ambiente em que não existe um padrão de sushi já estipulado, então fico livre para usar meu conhecimento adquirido”,

relata Moisés. “Com certeza existe a demanda do sushi fusion, abramileirado, mas isso é fácil quando se tem as bases do sushi tradicional, então fico entre o tradicional e o moderno, servindo os dois públicos”, explica.

Para Moisés, é de grande importância poder imprimir o padrão de sushi que aprendeu nos cursos de especialização que fez ao longo da carreira, como o da Nagoya Sushi School, ministrado pelo atual estrela Michelin 2024 e sensei embaixador do sushi no Brasil e em Portugal, Andre Nobuyuki Kawai. Ele também foi aprovado no teste de proficiência aplicado pela World Sushi Skills Institute, associação reconhecida pelo governo japonês, ministrado pela autoridade do sushi Hirotohi Ogawa.

“Primeiro a segurança alimentar, depois sabor e beleza”, garante. “Por isso o estudo é importante, para ter segurança na aplicação de técnicas delicadas e que a maioria infelizmente ignora”, pontua.

ONDE A TRADIÇÃO SE UNE COM A INOVAÇÃO

- 🍷 Massas de longa fermentação
- 🍷 Molhos feitos na casa
- 🍷 Opções para dietas com restrições

📞 61 99890-7232

Conheça o novo ambiente na Qe28 do Guará II

Nózinho de Alho
8 unidades

Assinante
CORREIO BRAZILIENSE
ganha entrada +20% de desconto!

CLUBE 20% DE DESCONTO
do assinante
CORREIO BRAZILIENSE

*p/ pedidos na loja