

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Pedacço do Japão em Brasília

Amada por muitos, a culinária japonesa tem diversos pontos na cidade. Hoje, no dia do sushi, o **Correio** selecionou seis restaurantes para quem aprecia a gastronomia nipônica

Mariana Reginato*
Tainá Hurtado*

Preparada de maneira minuciosa e com uma apresentação encantadora, a comida japonesa fascina milhares de pessoas ao redor do mundo. Hoje, é comemorado o Dia Internacional do Sushi. A data foi escolhida pela Federação Nacional das Associações do Sushi no Japão, em 1961, para celebrar a presença e apreciação da culinária no Brasil.

Pratos coloridos e delicados, baseados no arroz branco e um acompanhamento, chamado de okazu, geralmente peixe, carne ou legume, atraem olhos curiosos e conquistam paladares aguçados. O sucesso é tamanho que, em 2013, a culinária tradicional japonesa, chamada de washoku, foi incluída pela Unesco como Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade.

No Brasil, não poderia ser diferente. Os pratos típicos do Japão são sucesso entre os brasileiros e, em Brasília, diferentes empreendimentos se dedicam ao intercâmbio cultural promovido por um cardápio rico e digno de salivar ao provar as preciosidades e delicadezas da gastronomia. Leveza e beleza definem a cozinha japonesa, características típicas da capital federal,

enriquecendo a experiência da cidade.

Atraídos pela variedade de possibilidades, com a manutenção das receitas originais da cozinha japonesa e com opções com ingredientes brasileiros e combinações inovadoras, o público brasiliense consome cada vez mais a culinária. Pratos veganos, fritos e doces são algumas das ofertas encontradas em centenas de restaurantes do Quadrado empenhados em promover uma verdadeira vivência gastronômica.

“Para nós, é uma honra e uma responsabilidade representar essa cultura tão rica e distinta, trazendo ao público uma experiência autêntica e, ao mesmo tempo, acessível, que honra as tradições e ainda promove uma conexão cultural entre Japão e Brasil”, afirma Leonardo Kammoun, proprietária do restaurante Haná.

Tradicional e inovador

Com mais de duas décadas, o Haná restaurante japonês traz uma experiência de alta qualidade para a capital. O restaurante busca aliar inovação e tradição. “Nosso diferencial está no equilíbrio entre tradição e modernidade, com pratos cuidadosamente preparados, ingredientes frescos e uma variedade que agrada tanto aos puristas da culinária japonesa quanto aos que preferem uma abordagem mais contemporânea”, comenta Leonardo Kammoun, dono do Haná.

Como sugestão para apreciar diversos pratos da cultura japonesa, Leonardo indica o rodízio premium, no valor de R\$

124,90. O rodízio inclui sushis, sashimis e pratos quentes e o dono destaca o carpaccio de salmão como uma boa pedida. Para harmonizar, o sake Azuma Kirin, vendido em garrafa (R\$ 79,90) ou em dose (R\$ 27,90), é suave e complementa o frescor dos peixes.

Para Leonardo, o consumo de comida japonesa no Brasil se assemelha bastante a culinária nipônica, pela apresentação dos pratos e preocupação com a qualidade dos ingredientes. “Embora adaptações tenham sido feitas para agradar ao paladar brasileiro, buscamos representar a essência da culinária japonesa, respeitando suas técnicas e valores”, destaca o dono do Haná.