



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

O *boi* do mar

Desde que abriu as portas há quase três anos no setor Noroeste, o restaurante de culinária japonesa Noru Sushi Lounge tem se esmerado em fazer jus ao próprio nome, cuja tradução significa evolução. Comandada pelo trio de empresários formado por Filipe Pataro, Marcos Rodrigues e Bruna Mothé, a casa também se notabiliza em oferecer novidades, como a cerimônia Katai, que consiste em destrinchar com muita

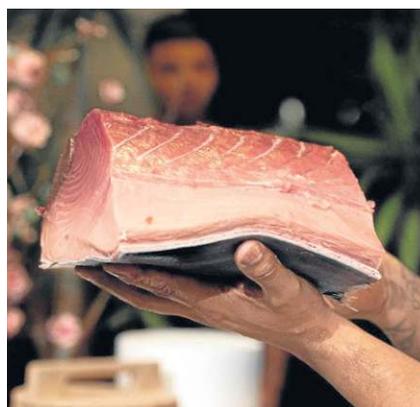
solenidade um gigantesco atum, denominado Bluefin, encontrado em águas profundas e geladas.

Pela segunda vez, o ritual se repetiu na última quinta-feira tendo como protagonista do pantagruélico jantar um atum azul de quase 100 quilos pescado no Oceano Pacífico pela empresa mexicana Bluefiná, que o cultiva e o alimenta com anchovas e sardinhas, uma dieta absolutamente orgânica e natural.

FOTOS: AGÊNCIA EXTREMA/DIVULGAÇÃO



Bluefin, o rei dos atuns, vem de águas profundas e é alimentado com anchovas antes da captura



Sete etapas

Como na época da Páscoa, o chef sansei Bruno Kamakura (E) mais uma vez realizou o corte do peixe diante de uma plateia de comensais que pagou R\$ 630, cada um, para se deleitar com a deliciosa carne,

que chega à mesa sem aditivos e sem hormônios. A experiência consta de sete etapas, a partir do otoshi, que é o tempurá de berinjela com caramelo de missô, seguindo-se temaki de nakoichi, que é carne raspada

da espinha. Os três principais cortes da iguaria são o otoro, o mais gorduroso apresenta marmoreio mais claro; o chutoro com 25% de gordura e tom mais escuro e o akami, corte mais magro.

De tão especial com um

sabor que derrete na boca, a carne do bluefin é a mais cara do mundo por volta de R\$ 800 o quilo e já chegou a ser vendida por US\$ 3 milhões, o quilo em um leilão no Japão, em 2019.

Entusiasmado com a

experiência, o restaurateur Filipe Pataro, que se prepara para conhecer o Japão, promete oferecer aos clientes uma cerimônia Katai por semestre. Noru Sushi fica na Quadra 10/11, Bloco B, lojas 2 e 3 do Noroeste. Reservas: 99554-0336.